

IL
DE
Di Caftor
Nel quale

Et si tratt

Con

INV

IL TESORO DELLA SANITA

Di Castor Durante da Gualdo, Medico, & Cittadino Romano.

Nel quale s'insegna il modo di conseruar la Sanità, & prolongar la vita,

Et si tratta della natura de' cibi, & de' Rimedij de' nocumenti loro.

Con la Tauola delle cose notabili.



IN VENETIA, M D CIII.

Appresso Domenico Farri.

Biem. A. IX, H

SAN

AC

PA

Hoc tibi vi SANC Per lege v

Hac pot Hoc pia Ro Sitibin

Vinat, & I

Sunt alti d

Sicarios Vbert

SANCTISSIMO,

AC BEATISSIMO

PATRI SIXTO V.

P. O. M.

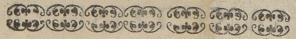
Castor Durantes.

Hoc tibi vinendi prascripta est forma libello
SANCTE PATER, possis quò superesse din
Per lege vinacis sumes documenta Senecta,
Hac poteris veteres exuere Arte dies:
Hoc pia Roma rogat Pastori, boc spondet Olympus,
Sitibi non curas vinere, vine Gregi.

Viuat,& Excubitor pellat genus omne luporum Hic Leo, vt illæfum seruet ouile DEI.

Sunt alti Montes, altus Leo, Sydus & altum, Corde tamen SIX TI Mons, Leo, stella minor.

Sicarios SIXTVS Celo auspice perdidit, inde. V bertas Campis reddita, Paxq, Gregi.



ALL'ILLVSTR.

ET ECCELLENTISS.

SIGNORA,

La Signora Donna Camilla Peretta.



AVENDO io, alli giorni passati, Illustrissima, & Eccellentissima Signora, ina dato 2 N. S. in segno di gratitudine, & dinotione, vn Libro composto in lingua

Latina, del modo di conservare la Sanità, & prolongar la uita; ho pensato per sar cosa grata a V. E. ridurlo in lingua Italiana, non solo, perche ella per se stessa ne apprenda qualche regola, per la sua sanità, ma perche ancora possa con la sua prudenza, & vigilanza aiutata dal maturo consiglio dell'Eccellentissimo Medico, il Sig. Antonio Porto, attendere più sicuramente alla conservazion di S. B. a beneficio di tutto il mondo. Il quale spera, sotto questo felicissimo Pontisicato, di veder ritor-

nato

nato il Sectifitia ridot bondanza te la Virtù effaltata. E dono effer in breue, q lei, col dec LE PI di , de gli pretiofe. dei fuoi n

sempre. Di P nato il Secol d'oro, poi che già fi vede la Giuflitia ridotta al fuo luogo, & la Pace con l'abondanza, più che mai crefcere, & finalmente la Virtù, & la Religione effere premiata, &
effaltata. E fe io conoscerò questo mio picciol
dono effer grato a V.E. mi sforzerò mostrarle
in breue, quanta sia la mia deuotione uerso di
lei, col dedicarle il mio TEATRO DELLE PIANTE, de gli Animali quadrupedi, de gli Vccelli, de i Pesci, & delle Pietre
pretiose. In tanto si degni pormi nel numero
de i suoi minimi seruitori. Et viua felicissima
sempre.

30 (A) 30 (B)

etta.

alli gior-

lima, &

nora,inã o di gra-

ione, vn n lingua

nità, &

on folo, qualche cora pos a aiutantiflimo dere più a bene-, fotto er ritor-

nato

MA

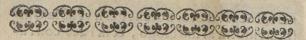
Di Roma li 20. di Luglio. 1586.

Di V. E. Illustrifs.

Deuotissimo Seru.

Castor Durante,

1 3 PROE-



PROEMIO.



A Sanità, & la vita lunga non solo si promette à Noi dal Cielo nel principio del nascer nostro, ma la nostra dil genza ancora ce la procura; & nessu-

na cosaè a gli huomini più vtile a questo proposito quanto è, che ciascun sappia quali Regole nel vitto seruar si debbano. La Sanità dunque altro none, che un naturale affetto, per il quale si fanno le nostre attioni, ouero è la cagione delle operation nostre. Fu da DIO benedetto, per conseruatione della Sanità, data la medicina, la qualein due parti dinidesi: La prima conserua la Sanità presente: Et l'altra la perduta ricupera. Qui si farà solamente mentione di quella parte della Medicina, che ci conserua sani, & ci fà vinere lungo tempo. Dell'altra parte habbiamo trattato a pieno, nella nostra Prattica Medicinale, nella quale si fà mentione di tutte l'infirmità del corpo humano, dalla cima della testa, fin alle piante de pie-

di, dina Aintamen Podagra, a Sa, dei seg curatione c cine, con l mitigano & finalme si annotar composti, rici pertin Staprima Sono alter. le, come repletione nimo, ilcil re, poi che

ne il primi

di, & inversi, & discorsilatini si trattera distintamente dell'essentia (per essempio) della Podagra, delle sue differenze, della parte offesa, dei segni, delle cause, del pronostico, della curatione coluitto, con li siroppi, con le medicine, con le diversioni, co i medicamenti, che mitigano il dolore, corroborano le parti offese, & finalmente risoluono le reliquie del male. Poi si annotaranno tutti medicamenti semplici, & composti, & si scopriranno molti Secreti empirici pertinenti a quel male. Hora perche questaprima parte e fondata in quelle cose, che possono alterarei corpi nostri, o in bene, o in male, come sono l'aere, il moto, & la quiete, la repletione, & inanitione, gli accidenti dell'animo, il cibo, & il bere; Cominciaremo dall'aere, poi che egli fratutte le cose non naturalitiene il primo luogo.



† 4 LE-

D. (1990)

0

ta lunga Noi dal lel nascer diligenza Enesse li Regole à dunque er il quaa cagione benedetta la me-: La pril'altra la nte men-

be ci conno. Delno, nella nuale si fà

te de pie-



LECTORI CANDIDO,

Iacobus Antonius Cortufius.

Maximus in minimo The sauro conditur aureæ The saurus vitæ, na scitur vnde Salus. Tutibi, si qua tuæ est Lector bone cura salutis, Accipe, detexit quas tibi Castor, opes.



CHOCH CH

DE

A mo
Acetofa.
Acqua cal
Acqua da
Acqua od
Acquati.
Aere.
Aere note,

Aglio. Agnello. Agresta. Agucchia

Alice.

हिम्मे हिम्मे

3) (C+3)

usius.

aures

elutis,

TAVOLA

DELLE COSE PIV NOTABILI

or any tannel to Are

A Ccidenti de	l'ani-	Amandole.	162
A Couche ac	41	Amaraco.	84
A mo.car.	292	Amarene.	180
Aceto.	80	Aneto.	85
Acetosa.		Anguilla.	262
Acqua.	304	Anima.	19
Acqua calda.	16	Animo.	41
Acqua da denti.	6	Aniso.	86
Acqua odorata.	9	Anitra.	236
Acquati.	318	Appetito.	18
Aere.	1	Appie mele.	152
Aere notturno.	5		163
Aglio.	127	Aranci.	149
Agnello.	205	Arbuto. Aria delle V	ALL DEVICES ALSO TOURS
Agresta.	291		5
Agucchia.	263	ma.	. 87
Ale.	226	Asparagi.	38
Alice.	280	Astinentia.	Atri-
(-Mail)			25010

T	AV	OL	A
Atriplice.	89	Capolau	
Auellane.	171	Cappari.	
Azimi.	67	Cappone.	
	a it or	Cappone	
В		Capretto.	
D Agni.	36	Caprio.	210
DBarba.	15	Carciofi.	
Beccafico.	237	Carni.	201
Becco.	206	Carobole.	
Bere.	48	Carote.	129
Bettonica.	91	Carne Sala	ita. 76.202
Bianco mangia		Carpione.	265
Bieta.	92	Castagne.	
Biricocoli.	181	Castrato.	142.165
Boragine.	93	Canoli.	
Bottarghe. 2	66. 287	Ceci.	97
Basilico.	90	Cedri.	
Bue.	207	Cedronelle	1. 110
Bufalo.	208	Cedruoli.	
Butiro.	227	Cefalo.	266
等。 第 466.以366.	STILL A	Celfi.	146
C		Cena.	
Acio.	219	Cerafe mar	ine Tso
Calamaro.	263	Ceruello.	THE RESIDENCE OF STREET
Calandra.	245	Cibi buoni.	224
Calor naturale.	25	Ceruo.	CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE
Canella.	293	Cibo.	213
Capi di latte.	231	Cicerchia.	48
Capo.	223	Cicoria.	70
12-91% (A)		arrainere.	Ciana 102
			Cigna-

Cignale. Cinnamom Cipolla. Ciregie. Cocomero.

Coite. Collo. Colombi. Coniglio. Conualesce Corbezolo.

Core. Corgnali. Coriandri.

Cotogni. Crapula. Cuginetto : 30

Am Datt Dentale. Denti.

Dentifriti Dormiril

Dragoncel

T	AV	O L A	
Cignale.	2.0	E man	出海
Cimino.	98	Lettuario Durani	inos
Cinnamomo.	298	L 193:323	
Cipolla.	129	Emicrania.	257
Ciregie.	103	Endinia.	103
Cocomero.	195	Esercitio. 11.17	81.
Coito.	40	Euacuatione.	34
Collo.	224	-tation - mapri	
Colombi.	.240	the star but a	
Coniglio.	214	Agioli.	73
Conualescenti.	255	Fagiano.	241
Corbezolo.	149	Farina.	63
Core.	225	Farinata.	63
Corgnali.	183	Farro.	61
Coriandri.	100	Farro di grano.	62
Cotognato.	59.149	Faua.	71
Cotogni.	148	Fauata.	73
Crapula.	314	Fegato caldo.	32
Cuginetto per le	Stomaco.	Fegato.	224
7030	A STATE OF THE STA	Fichi.	150
D.1		Finocchio.	105
Amma.	210	Finocchio marino.	106
Dattili.	185	Fiorita.	23 \$
Dentale.	267	Foco.	5
Denti.	16	Folcerache.	186
Dentifritio.	6	Fonghi.	130
Dormire.	28	Fonghi di pietra.	132
Dormir il giorn	0. 28	Ferma del dormire.	29
Dragoncello.	101	Fraghe.	197
-Sera		·F	ra-

igna-

T	AV	O L A.	4
Fragolino.	268		
Frittioni.	- 0		Cigans.
Frumenti.	61		
Eugathi:	142	I Mbriachezza.	314
101	attack v	Incarcerati.	33
SI TIG		Incure Com	22
Allerita.	245	Ingrassare.	179
Gallina.	243	0.0	,0.150 h
Galline saluatiche		L	SAL ST
Gallo.		T Cari	MA IN A
Gallo d'India.	244	Accia.	271
Garofani.	244	Lampreda.	273
Gammari.	295	Latte.	230
Gengeuo.	271	Lattuga.	107
Ghiande.	302	Lauande per le ma	ni. Is
07:	167	Lauande per i pied	i. 14
	6.215	Lauande diuerse.	15
Giorni canicolari.	27	Lauar le mani.	15
Giugiube.	187	Lauar il uiso.	15
Gioncata.	232	Laui.	124
Gorgolestro.	124	Legumi.	67
Granate.	169	Lenticchia.	75
Franci.	269	Lepore.	216
Frano.	63	Limone.	168
fuainelle.	182	Ledola.	245
e i tollen	CONTRACTOR OF	Lubricar il corpo. 34	.326
H	land in	Luccio.	274
Ebrei.	248	Lumache.	274
A Herbaggi.	81	Lupino.	76
lerba di san Piero.	107	Lupulo.	109
AND THE RESERVE	-	Ma	

Maggaran Mal caduco Malenconio Mal france Mali frigid Mandorle. Marasche. Mele. Melissa. Meloni. Memoria. Menta. Mercorella. Mercurio. Merli. Miglio. Milza. Mine. Mirabolani. Montone. Morano.

Morbiglioni Moro. Morte. Mosso cotto.

TAVOLA.

M		N	ighten;
A Aggiorano	1. 84	A TElpole.	153
Magri ing	raßare.	I Noci.	173
62.176.179	DESCRIPTION OF	Noci d'India.	175
Mal caduco. 20		Nocemoscata	. 155.297
	26	Noci persiche	
Malfrancese. 29	53.254	Nocchie.	171
Mali frigidi.	22	taken in	Allement.
Mandorle.	162	TRE 0	Tore.
Marasche.	180	Cha.	247
Mele.	296	Occhi.	16.224
Melissa.	IIO	Oglio.	298
Meloni.	198	Oglio di nece	moscata.
Memoria.	19	156.298	afor.
Menta.	111	Oliua.	189
Mercorella.	112	Ombrina.	276
Mercurio.	120	Orata.	277
Merli.	246	Orbacche.	176
Miglio.	77	Orzata.	65
Milza.	215	Orzo.	64
Mine.	214	Ostrica.	278
Mirabolani.	188	Otio.	19.20.21
Montone.	218	Oua.	81.249
Morano.	116	P	
Morbiglioni.	76	DAne.	- Amon (6
Moro.	147	A Paperi.	248
Morte.	-48	Panico.	78
Mosto cotto.	293	Panni.	10
		Passeri.	

	AV	O L A.	
Passeri.	251	Porco domestico.	278
Parti de gli an	imali. 222	Porco seluaggio.	White I was a second
Passioni dell'a	nimo. 41	Porro.	220
Pasticci.	211	Pranzo.	134
Pastinaca.	133	Procacchia.	59
Pauone.	252	Profumi.	117
Pecora.	218	Prugne.	4
Pepe.	156.173	2	193
Tepone.	199		254
Pere.	457	Q Vaglia. Quiete.	20.21
Perdice.	252	60	-0.21
Perfa.	84	R	
Persiche.	191	P Adici dell'I	Terbe.
Pesci.	259	1 136	10,000
Peste.	291	Radice.	136
Petrosella.	113	Ramoraccia.	137
Pettine.	14	Ranocchie.	278
Piccioni.	240	Rape.	138
Piedi.	227	Raspati.	318
Pignoli.	177	Reni.	225
Pimpinella.	115	Repletione.	33.35
Piselli.	78	Respiratione.	2
Pistacchi.	178	Riccio.	271
Podagre. 68.	239.242	Ricotta.	233
Polcerache.	186	Riposo.	22
Polmone.	225	Riso.	80
Pomi.	152	Rivolte nel dormire	. 29
Pomo d'ambra.		Rosmarino.	117
Pomo odvrifero.	. Anna 5	Rucchetta.	113
			le.

Sale. Salia. Sanita. Sapa.

Sanità.
Sapa.
Saponetti.
Sarda.
Scalogne.
Senape.
Serpollo.

Silique.
Sio.
Smagrire.
Sonno.
Sonno dium
Sorbe.

Spigola.
Spinaci.
Spinofo.
Sputare.
Stagioni.
Starnuti.

Starne.
Stomaco.
Storna.

Storno: Sturione.

AVOLA. T

co. 214

10.

220 134 59

117 4

254 20.21

ell'Herbe.

136

221

233 22 80

mire. 29

117 118 Sale.

CAle.	299	Arantello.	287
Salfa.	202.206	A Tartaruche.	286
Saluia.	119	Tartufi. 96.14	
Sanità.	19.46	Telline.	283
Sapa.	292	Tenca.	284
Saponetti.	17	Testicoli.	226
Sarda.	280	Testudine.	285
Scalogne.	140	Tonno.	286
Senape.	121	Tonnina.	287
	122	Topi.	177
Serpollo.	182		7.256
Silique.		Toro.	208
Sio.	124	Tortore.	257
Smagrire. 16			125
Sonno.		Tribulo.	
Sonno diurno.		Triglia.	287
Sorbe.	159	Trippa.	226
Spigola.	281	Trotta.	288
Spinaci.	123	Turba.	4
Spinoso.	221		
Sputare.	14	V	
Stagioni.	5	T7 Acca.	208
Starnuti.	15	V V ccelli.	234
Starne.	253	Vocelletti montani	259
Stomaco.	10.31	Vecchiezza.	7
Storno:	255	Venere.	39
Sturione.	282	Ventre lubricar.	321
The state of the last		Vermi.	19
			sti,

TAVOLA. Vesti. nocumenti. 9 314 Vino. 306 Vino aborire. 211.69. 312 288 Vini acquosi. 311 Vigilia. 25.32.33 Vino nuouo. Vino vecchio. Willa. 314 8 Vino bianco. 317 Vista. 145 Vino brusco. 316 Visciole. 184 Vino dolce. 315 Vita. 2.7.19 Vinobuono. 311 Vitella. 208 Vini potenti. 312 Vomito. 36 Vini cattiui. 311 Vrinaritenuta. 315 Vino artificiale. 318 Vua. 160 Vino contra peste. 319 Vinorosso. 3.17 Vino e suoi giouamenti. I Afferano. 301 317 A Zenzero. 302 Vino e suoi nocumenti. Zinne. 224 313 Zucca. 200 Vino & rimedio de' suoi Zuccaro. 303

Il fine della Tauola.



I L

Si cupis inc Effuge co Quodá; n Puru ama Purgatur



d'un con quale si tione del mo, ò



IL TESORO DELLA SANITA,

Di Castor Durante.

SOMMARIO.

Si cupis incolumen vitam producere, Cælum Effuge corruptum nebulis, nidore, lacunis, Quoda; mouet madidus morbolis Africus auris: Puru ama, & ad sole nascete, & lumine apricu, Purgatumq; Euro, & Boreali frigore tersum.

DELL'AERE. CAP. I.



214 211.69.

25.32.33

145 184

2.7.19 208

26

160

30[

302

224

200 303

> AERE è sopra tutte le cose Aere, & necessario alla conservation suoi effet della fanità, & alla lunghezza della vita, impercioche viuono gli Animali con bisogno

d'un continuo refrigerio del cuore, ilquale si conseguisce con l'assidua inspiratione dell'Aere, & per questo vogliamo, ò non vogliamo, è a tutti i vinenti

fità dell'Aere.

La neces uentil'Aere necessario, che seza esso no si può conseruare la sanità, nè meno racquistare; che tutte l'altre cose si possono schiuare, eccetto l'Aere, che ne circoda, e muta i corpi nostri più che alcun'altra cosa, pche dimoriamo cotinua Refpiraméte in esso, & senza respirarlo nessuno può vi uere; & sì come la respiratione no si separa dal la vita, così ne anche la vita dalla respiratione. Et per questo meritamente si dice, che l'Aere è più nocino del magiare, & del bere, perche ve loceméte se ne vola al polmone, & al cuore; &

> séza cibi possiamo qualche poco viuere, ma sé za l'Aere méte. Hauendo dunque egli tâta pof

sanza à coseruar la sanità, si deue fare l'elettio-

te, non corrotto da nebbie, ne da vapori di la-

tione. VIII.

Aerebuo ne di buono Aere, sereno, chiaro, volto ad Orie no.

ghi, stagni, paludi, cauerne, fanghi, & poluere: Che per l'Aere polueroso appresso i Garaman ti gl'huomini appena possono arriuare a qua-Aere cat ranta anni. Et doue è l'Aere cattino, è necessa-

tiuo. rio, che l'acque non fian buone, le quali aiutano poil'Aere a corrompere i corpi nostri insie me conicibi, i quali nell'Aere groffo deuono essere sottili, come nel sottile grotsi. Quell'Aere adunque e consernatino della sanità, che sa

i giorni lieti, & sereni, puro, & téperato: Si come il groffo, il denfo, il turbido, & l'infetto la distruggono. L'Aere cattino è il frigido, & Bo

reale, & l'Australe ancora, & parimente il not-

turno.

turno, maffin Scoperto, & grosso, ifetto ne de gli anir re grana la te & có la sua t re, e le fa par pfluità, con poluere è in perche entr hibifce il tra si dique l'A chiaro, luci fa la sanità, tutti glispii mente; corr gestione in to, prolung Et all'icotr il cuore, co tarda la co Conofcesi

to il Sole fi si riscalda ad ognico tépo. E ca da venti, n to. Quand

lità, si de

turno, massime sotto i raggi della Luna, & allo scoperto, & così ancora il vetoso, il turbido, il grosso, ifetto da cattini vapori, & dalla putredi ne de gli animali, & dell'altre cose, pche tal'Ae re graua la testa, & offende gli spiriti animali, & có la sua troppo humidità rilassa le gionture, e le fa paratissime a riceuere ogni sorte di su pfluità, come fa anche l'Aere, che da fumo, ò poluere è infetto, dal quale bisogna guardarsi, perche entrato nel corpo, opilado i meati, pro hibisce il trasito de gli spiriti animali. Elegghisi duque l'Aere temperato, che è quello, che è Aere te chiaro, lucido, & puro, che egli non folamente fuoi effet fa la sanità, ma la coserua ancora, chiarificado ti. tutti glispiriti, & il sague, rallegra il cuore, e la mente; corrobora tutte l'attioni, sollecita la di gestione in tutti i mébri, cosorua il téperamen to, prolunga la vita, ritardando la vecchiezza. Et all'icotro I Aere tenebroso, e grosso, osfusca Aere diil cuore, coturba la mente, aggraua il corpo, ri ftempera tarda la cocottione, & accelera la vecchiezza. Conoscesi l'Aere téperato, se subito tramonta Aere teto il Sole si rinfresca, & nascendo il Sole subito perato. si riscalda, & coferisce quest' Aere ad ogn'età, ad ogni complessione, ad ogni sesso, & ad ogni tépo. E cattino ancora non folo l'Aere agitato da venti, ma quello ancora che stà sempre quie to. Quando poi l'Aere eccede in qualche quar me si cor lità, si deue correggere col suo contrario, & regge.

ono fi può istare; che , eccetto nostripin o cótinua mo può vi separa dal spiratione.

chel'Aere è perche ve alcuore; & uere,ma së gli tăta pos re l'elettiolto ad Orie apori di la-& poluere: i Garaman uarea qua-, è necessaquali aiutanostriinsie fio deuono Quell'Aenità, che fa rato: Si col'infetto la gido, & Bo ente il notturno,

ficichinfi, at

rilcono a' fri

può fare and

tii fandali es

me fei, d'am

scropolo, di

poli, di fiori

dramma vn

due, pestinfi

boni. Oltre

dell'Aria, &

fi, & viscofi }

nella staza fi

lauro, rosma

no, abete, lar

ciò odorisi n

dizafferano

tale scropolo

storace calar

si dissoluano

Sempre è da

turno, massin

l'Aria delle v

to quado sor

Romaneim

le valli è più

più denso, pi

gioni quelle i pria tempera

se non s'hauerà naturalmente, artificialmente preparisi; Onde se sarà troppo caldo, & di state, si asperga la casa di acqua fresca, & aceto, p che l'aceto co la sua frigidità, & siccità, correg ge i cattiui vapori dell'Aere, & phibisce la pu tredine, & pla casa si aspergano siori, rami, & herbe odorifere, c'habbiano facoltà humida, come sono le viole, le rose, cime diroui, & di vi te, foglie di canne, di lattuga, di salcio, di quer cia, e di pruni, fior di nenufari, & rami di lenti sco, & altre frigide piate:si deue ancora phibi re, che nessuna psona entri nelle staze, pche la turba de gl'huomini le riscaldano: sia piena oltre a ciò la staza de pomi odoriferi, come sono mele, pere, cotogni, cedri, & limoni. Ma se l'Ae re sarà troppo frigido, si sugga il veto, massime il Boreale, & nó si esca di casa auati al leuar del Sole, & si sparga pla staza herbe calide, come meta, pulegio, faluia, histopo, lauro, rosinarino, & maiorana, ouero si faccia la decottion di queste herbe co garofani, cinnamomo, maci, & fimili, & si sparga per la stanza, & facciansi profumi ancora di cose aromatiche, come incelo, mastice, cinnamomo, laudano, noce moscata, scorze di cedro, mirra, ambra, legno aloe, mosco, & storace, mettédo que cose sopra carboni acesi, ouero si faccia mistura delle cose co storace liqda, ponédone vn poco sopra carboni. Apno qfti odori có le facolta loro glori ficij

Turba.

Profu-

ficij chiufi, affortigliano i groffi humori, & cofe ritcono a' frigidi, & humidi affetti del corpo. Si può fare ancor que profumo: Si prenda di tut Profumo tii sandali egnalmente meza oncia, di rose dra me fei, d'ambra dramma vna, di mosco mezzo scropolo, di been bianco, & rosso ana duo scro poli, di fiori di nenufari drame tre, di laudano dramma vna, di mastice, d'inceso, ana dramme due, pestinsi grossaméte, & metransi sopra carboni. Oltre a ciò p correggere la mala qualità dell'Aria, & paffortigliare, & dissoluere i grof si, & viscosi humori del corpo, sia sepre acceso nella staza fuoco di legne odorifere, coe sono Foco con lauro, rosmarino, cipresso, ginebro, quercia, pi rege Pac no, abete, larice, terebinto, e tamarice. Oltre a ciò odorifi notte, e giorno qfto pomo: Prédafi Pomo odi zafferano drama vna e meza, di ambra orié tale scropolo mezo, di mosco drama meza, di storace calamita, & di lauro ana scropolo vno, si dissoluano con maluagia, si facci vn pomo. Sempre è da tenere memoria, che l'Aere not- Aere not turno, massime i Roma, è inimico alla sanità, & l'Aria delle vigne è pariméte poco fana, eccer to quado forfia Aglone, & Fauonio. L'Aere di Aria de Roma nei moti è più freddo, & più fecco: nel le vigne le valli è più caldo, & più humido, e più graue, Roma. più denfo, più groffo, & più nociuo. Delle fra- Stagioni. gioni quelle sono ottime, che seruando la propria temperatura loro fono vguali, o fredde, o cal-

3

ni,& di vi io, di quer ni di lenti ora phibi e, pche la piena olome sono Malel'Ae massime leuar del de, come rosmariottion di o, maci, facciansi ome inoce mo-

legno ase sopra

ellecose

pra carogl ori

ficij

ficialmente

o, & dista-

& aceto, p

ta, correg sisce la pu

, rami, & humida,

calde, che elle si siano, ma quelle che variano, son pessime. Non è da lasciar di dire, che la sta re quando softian venti Australi, son più sani i Juoghi esposti a Settétrione, come l'inuerno ti tando Tramontana, quei che son volti a mezo L'Acreo giorno. Volédosi sapere che qualità sia dell'Ac re, mettasi la notte al sereno vna spogna bene no o cat- asciutta, e se la mattina si troua secca, l'Aere è secco; se molle l'Aere è humido. Se parimete vi si metterà vn pan sresco, & si musta sarà l'Aer corrotto; se secco, o humido il pane si mantene Aere co- rà nel effer suo. Correggesi ancora la malignità dell'Aere co'l buo fiato, tenedo in bocca la teriaca, il mitridato, e la cofettio alchermes, stro picciado con questi antidoti i denti: Alche vagliono ancora la zedoaria, e l'angelica mastica Dentrifii ta, & questo dentifritio, prendedo di rosmari no dramme vna di mirra, mastice, bolarmeno, fangue di drago, alume adusto, ana drama me za, cinnamomo dramma vna e meza, aceto rofaro, acqua di létisco ana oncie due, acqua pio nana lib.meza, mele oncie tre, cuocasi a snoco lento fin che sian bene schiumati, poi si aggiun ga de belzoi scropolo vno, & come vnguero si serbi in vasi di vetro; di questo la mattina anan ti al cibo se ne tega vn poco in bocca, & si stro piccia per le gégiue, lequali si lauino, e nettino

poi có l'acqua stillata a bagno caldo, di sal bia

co, & alume di rocca ana once tre, e vi si aggiu

noscebuo tiuo .

me fi cor regga.

MO.

Acquada denti.

gracqua d

cole purga

identi sme

dolacarne

gna oltre a

ghi, per sap

per habita

bitare, no

alla terra,

sia nel più

da,ch'hab

le, & che h

tutte le ba

Tramotar

Acre ui fa

ui si corro

gna freque

più alte, c

fottile, &

alto, eapt

dicale no

Mahabit

nei, &osci

a cielo ap

amuffasi,

che gl'an

ni si elegs

& odora

dal Sole,

ga acqua di lentisco, & si lauino i deti. Queste cose purgano la bocca, fan buó fiato, fermano i denti smossi, incarnano le gengiue, emendan do la carne putrida, & fanno i déti biáchi. Biso gna oltre a ciò, ch'habbiamo le notitie de'luo ghi, per sapere quali sian buoni, e quali cattiui per habitare. La casa dunque doue s'hà da habitare, no sia sotterranea, nè humida, nè vicina alla terra, ma nell'appartaméto di mezo, &che sia nel più alto luogo della Città, & che sia luci da, ch'habbia il veto la state, & l'inuerno il So le, & che habbia le finestre che si rispondin da tutte le bande, cioè da Lenate a Ponéte, & da Tramótana a mezo giorno, accioche nessuno Aere ui faccia lugo tépo dimora, ch'altriméte ui si corroperebbe, & si putrefarebbe, nè bisogna frequetar molto le stanze da basso, ma le più alte, che cosi si viene a respirare l'Aere più fortile, & più puro. Aduque habitare in luogo alto, e apto della cafa, ripara che l'humido radicale non si cosumi, & ritarda la uecchiezza: vecchiez Ma habitare luochi vicini a terra, o sotterra- za. nei, &oscuri, no è bene, pche la uita si matiene a cielo aperto, & al lume; & all'ombra l'huomo amuffasi, & cosumasi. Bisogna ancora auertire che gl'animali, l'herbe, i frutti, le biade, & i uini si eleggano quelli che son nati i luochi alti, & odorati, & deputati da i venti, & temperati dal Sole, & doue non ui fiano stagni, nè stabij,

. 首 5

& do-

vi si aggiū ga

he variano,

e, che la sta

n più fani i

inuerno ti

ltiamezo

siadell'Ae

ogna bene

ca, l'Aere è

pariméte vi

a faral'Aer

fimantene

a malignità

occalate-

ermes, stro

i: Alche va-

ica mastica

di rosmari

olarmeno;

drāma me

aceto ro-

acquapio

ăsi a filoco

i si aggiun

vngueto si

ttina anan

a,&fistro

, e nettino

, di sal bia

Willa.

& doue le cose che vi nascono, si coseruano su go tempo incorrotte, & quiui solaméte è d'ha bitare. E vtile pariméte foggiornar tal hora in villa, percioche si come la uilla prouede gl'ali menti alla Città, & la Città li consuma; così la vita humana col frequetar la villa si prolunga, ma có l'otio, & col negotio della Città s'accor ta. Gioua ancora tal'hora mutare Aere, ma la mutatione nó bisogna farla repétinaméte. Et pche alla rettificatió dell'Aere coferiscono le vesti, diffendedo il corpo da quo; a qsto fi eleg ghino le vesti che iclinino al caldo, & al secco; e l'inuerno sia le vesti di pelle d'agnello, di uol pe, e di martore, e le calze si faccino di pelle di lepore, che conferiscono molto alle infermità delle gionture, ouero di uolpe, che cofortano tutti i membri. Faunosi ancora le uesti di lana, bi băbagia, & diseta, & quelle che si fanno di lino sono máco calide. Coprasi dunque bene il corpo la notte, & il giorno, massime la testa, che è domicilio dell'ara ronale, & dalla quale delle infirmità grá parte dipéde. Perilche s'ha d'auertire, che la testa uó patisca caldo, nè fre do, & molti vogliono, che la notte si radopino i pani alla testa, percioche la notte p il sonno il calor naturale fugge alle parti îterne, e le parti esterne son prinate del lor calore, onde facil méte dal freddo esterno restano offese: et simil méte métre si veglia, si mádão alla testa molto

calore, & interiori, la notte ar tire di no e di nó la queste cos no rare le te poi a ri le vesti s'à desi de iri ana once ce moscat ginepro d fcropolo vino. La! tro, di ace pulo vno canfora di tie di diab tutto, ecce dissoluto ! biccoper S'asperga: re, aggiuta le ana ôce aloe, sand

braana sc

cinque, fac

i mano col

calo-

calore,& molti spiriti, p l'operatioi delle virtù interiori, & esteriori, & p sito è più calda; ma la notte auiene i cotrario. Bisogna acora auer tire di nó fare molta dimora al Sole, o al foco, e di nó lauarfi troppo spesso la testa, speroche queste cose calide aprono, dilatano, & rendono rare le parti della testa, onde si fano più pro te poi a riceuere le superflue humidità. Sopra le vesti s'asperga l'inuerno questa acqua: Pren- Vesti. desi de iride Fiorentina, zedoaria, spico nardo Acqua ana once vna, storace, mastice, cinnamomo, no odorifece moscata, garofani ana once meza, bache di raginepro dramme tre, been, ambra, mosco ana scropolo uno: Tutte queste cose si stillino con vino. La state prendi d'acqua rosa libre quattro, di aceto ottimo libre una, rose rosse mani pulo vno e mezo, di tutti i sandali drama una, canfora dramma meza, mosco grani sette, spetie di diabra, di iride ana oncia una, si pesti il tutto, eccetto le spetie, il mosco, & la cafora, e dissoluto ogni cosa in acqua rosa, posti in lam bicco per noue giorni, in fimo equino, stillisi. S'asperga ancora sopra le uesti có osta poluere, aggintani acqua rofa: Prendi rofe roffe, uio le ana ocevna, scorze di cedro, mortella, legno aloe, sandali citrini ana oncia una, canfora, am bra ana scropolo mezo, niosco, been ana grani cinque, facciasi poluere sottilissima. Si portino i mano cose odorate, la statevna spogna bagna

ta in

servano lu éte è d'ha al horain ede gl'ali a; così la rolunga, à s'accor re, ma la méte. Et iscono le

sto fieleg al secco; lo, di uol i pelle di

nfermità fortano di lana,

fanno di e bene il

la testa, la quale

che s'ha nè fre

dopino

fonno il le parde facil

et fimil molto

alo-

ta i acqua rosa, e aceto rosato, e s'odori spesso, Palla o- ouero si porti in mano questa palla odorata: Prendi carabe drame due, rose dramme vna, coralli rossi scropoli quattro, sior di nenufali drame vna e mezza, bolarmeno drame vna, sto race calamita drame vna e meza, legno aloe scropoli duo, mastice draine vna, laudano dra medue, abra, mosco ana grani duo, si pestino có pistello caldo, & si formino le palle. L'inuer no si porti vna spogna insusa in aceto nel qual sia macerati garofani, & zedoaria, ouero si por ti in mano questo pomo d'ambra: Prédasi laudiambra dano ócia meza, storace calamita drame due, belzoi, mastice ana drama vna, garofani, noce moscata, croco, grana di tintori, cera biaca, le-Stomaco gno aloe ana scropolovno, ambra scropolo me come si zo, mosco dissoluto in maluagia grani cinque, difende. co pistello caldo si formi vn pomo. Bisogna ol tre a ciò difendere il petto: & lo stomaco con pelli d'agnello, o di lepore, o con cuginetto di piuma, o có pezze di rosato, essendo che lo sto maco male affetto sia la madre dell'infermità. Oltre a ciò i pani che s'vsano per lo stomaco, Panni . & p la testa, habbiano odore di zafferano, di legno aloe, & di ambra, che queste cose dan vi gore al ceruello, ma il mosco si lasci, p la molta sua euaporatione. Le mani ancora si cuoprino co guanti, l'inuerno di pelli di volpe, & la state

di pelli di lepore, di capretto, e di agnello. FinalFinalmen tutte le fo ni, essen da queste

DE

Ne sensin
Intern
Torpo
Nunc
Tellui
Comp

Artib

Quica

P Ercl ance è necessi è da ver simo a c si espur si disso

no più moto,

Finalmente oltre all'altre cose, si suggan con tutte le forze la frigidità de i piedi, & delle ma ni, essendo che molte indispositioni sogliono da queste cose procedere.

DEL MOTO, ET DELLA QVIETE.

Ne sensim ignauo languescant corpora somno, Internus q; animos hebetet sopor, excute lentum Torporem, & varias exerce membra per artes: Nunc ferre vitem attende, nune vomere verte Tellurem, aut equitans, dorfog; innixus equino Compita carpe fuga fluuios q; cuince rapaces, Corporis hinc totis exudat inutilis humor Artibus, & vitium calor excutit auctus, abitque Quicquid ineft morbi, sefusq; famesq; uigescunt.

CAP. II.

The Erche non solo a conservar la fanità, ma ancora alla buona habitudine del corpo, è necessario il moto, per questo doppo l'Aere Efferciè da venire all'essercitio, il quale è potentis- tio e suoi simo a conservarci sani, essendo che per esso si espurgan le superfluità di tutto il corpo, & si dissoluono in modo, che non ci bisognano più medicamenti. Sono molte forti di Effercimoto, & quello è ottimo che da se stesso si fà, tio ottiessendo

prispesso, dorata : ime vna nenufali e vna sto gno aloe lano drã

fipestino e.L'inuer

nel qual ero fipor dasi laume due, ni, noce

piaca, lepolo me cinque, fogna ol

raco con netto di he lo sto

ermità. omaco, rano, di

se dan vi lamolta uoprino

cla state nello.

Final-

essendo cognatissimo ai membri; ma quello che si sà in carozza, o in naue, o a cauallo, & simili, è men buono. Sono alcuni effercitij validi & faticosi, & alcuni moderati, leggieri, & deboli; l'essercitio temperato è quello, che confe risce alla sanità, pche corrobora il calor naturale, consuma le superfluità, viuifica la giouentù, allegerisce la vecchiezza, prohibisce la ripienezza, fortifica i séli, fà agile il corpo, & for tifica i nerui, & tutte le gioture, perche le parti esercitate diuétano più robuste; esso ancora có folida i mébri. & tutte le digestioni, mantiene i meati del corpo aperti, accioche esalino i fumosi vapori delli spiriti, i quali sono istrumeti ditutte le virtii; e finalmête la cosernatioe del la humana vita, essendo sola cagione, che si fac cia de i cibi ottima preparatione, cocottione, assimilatione, e finalmete l'espurgatione di tut Esfercitij te le supstuità. Gl'essercitij leggieri sono come il pescare, l'vecellare, & altre cose che rallegra no l'animo; e sì come l'essercitio moderato co ferisce mirabilmete alla sanita; così pil contra Orio fo- rio l'otio souerchio è di grandissimo nocumen fuoi nocu to. Le frittioni ancora sono vtilissime, pcioche phibiscono che gl'humori no corrino alle gio ture, e facedosi a tempo debito, cioè quado da gli intestini saranno mandate suori le superssui tà, aintarano la digestione, alleggerirano il cor po, & aprirano i pori, accioche più facilmente

leggieri.

monti.

per

per effi fi

alle part

corpirar

& mollifi

il calorn

è sino a tr

fi riscaldi

a sudare:

ni, & asci

tri pani,

& getar!

ze.Il tépe

espurgat

la vesica,

cheripie

il moto f

fanita; co

tà.Adunc

dopò seg

esentigh

fercitarsi

fica quel

che voto.

dal fredd

ti i pori, e

poi catar

mattina e

si faccino

ciado dal

a quello

10, & si-

ij validi

, & de-

econfe

r natu-

giouen-

ce la ri-

o,&for

le parti

cora có

entiene

no ifu-

ruméti

iõe del

esifac

tione,

di tut

come

llegra

atocó

ontra

umen

ioche

legió

do da

erflui ilcor

iente

per esti suaporino le supfluità, tirano il sangue alle parti esterne velocemente, inspessicono i corpi rari, e gli spessi fan rari, indurano i molli, & mollificano i duri, & finalméte corroborano il calor naturale. La quatità dell'effercitio poi Quantiè fino a tato, che il corpo si comici a stacare, e ta del es si riscaldi, & acquisti florido colore, & cominci a sudare; il che qdo sarà, bisogna mutarsi di pa ni, & asciutti bene tutti i mebri, mettersi gl'altri pani, & se bisogna, starsene un poco i letto, & getarsi fino a tato, che si sara rihauute le for ze. Il tépo poi da fare esfercitio è auati al cibo, espurgati prima gli escremeti del vetre, & del- del esses la vesica, pche gra dano suole auenire a coloro citio. che ripieni di cibi, si essercitano, pche si come il moto fatto auati al cibo è coseruativo della sanità; così dopò il cibo è generativo di isirmi tà. Adung; ogni effercitio sia auanti al cibo, & dopò seguiti la quiete; ma da gsta regola sono esenti gli Agricoltori, i quali son'auezzi ad esfercitarsi subito dopò il cibo, & in questi si veri fica quel detto, che è meglio effercitarsi pieno, che voto. Nell'essercitio ancora è da guardarsi dal freddo, percioche l'effercitio hanedo aper Freddo ti i pori, entra la frigidità facilmete, inducedo dopo l'ef poi catarri, & altre diverse infirmità. Aduq; la mattina euacuati gli escremeti di corpo prima si faccino le frittioni alle parti estreme, comin Frittiociado dalle ginocchia fino a' piedi, & dalle co ni.

fcie

fcie fin alle ginocchia, poi dalle coste supiorial l'inferiori, poi dal dorso alle spalle, & alle brac cia fino alle mani, poi al petto tirado lateralme te verso le braccia, & questo si faccia co vno su gatoio leggiermente stropicciando fino a tan Efferci- to, che la pelle alquanto si arrossi. Laudasi ne i tiode'vec vecchi il moto de i mébri superiori, come del le spalle, & delle braccia, perche diuerte gl'hu mori, che no vadino alle parti inferiori, & per il cotrario l'essercitio a piedi, è lauande con ac que dolci, pparano i vecchi alla podagra: On-Lauande de douédosi alcuna volta lauare i piedi, si laui pipiedi. no con liscia debole, in cui sian bollite rose ros se, e vn poco di sale, & si lauino in tepo, che no vi siano dolori; dapoi è bene di mettersi da se stesso i calzetti, & l'altre vesti, senza aiuto di ser uitori, che cosi si esercita mediocremete il cor po, & il calor, & gli spiriti si risuegliano. Et no è da laudare lo stringersi con segacci i calzetti, anzi è meglio vsarli intieri senza ligacci, pche stringendoli inducono dolori, & prohibiscono che il calore, il fangue, & gli spiriti no corrano alle gióture; onde si indeboliscono, & si prepa. rano a i dolori, & ad altri nocumenti. Inoltre è molto vtile tofsédo sputare, e cacciar fuori gli escremeti del corpo, facedo essercitio. Oltre a ciò, auati l'esercitio, la mattina nel leuarsi, biso Pettine. gna stropicciarsi la testa, e pettinarsi, co petine

d'auorio, dalla frote verso la nuca, dado alme-

Sputare.

chi.

110

noquarat

col'vgne,

ne leui og

spiriti s'al

po, accio

rino, che c

riori, cioè

moria;e l'

vista, mas

le eccita

sta; eilpe

le partisi

occhi;ma

toscoper

barba, la

dà prote

dopò l'vn

fo vn poc

fogna lau

ta,eGédo

ristasi, &

L'Innern

rosmarin

sicouien

poco d'a

odorifere

fono inft

Sife Etilla

no quaranta pettinate, poi co panno ruuido, ò có l'vgne, ò con spugna stropicciado la testa, se ne leui ogni supfluità, che vi fosse, accioche gli spiriti s'assottiglino, e s'aprano i meati del capo, accioche le fumosità più liberaméte suapo rino, che cosi si corroborano tutte le virtù inte riori, cioè l'imaginatiua, la cogitatiua, & la me moria; el'vso del petine ristora mirabilmete la Pettinar vista, massime guardando nello specchio, il qua fi conferi le eccita tutte le virtù animali, & massime la vi vista. sta; eil pettinarsis spesso il giorno, tira i vapori al le parti superiori, e facilmete gli rimoue da gl' occhi;ma nel pettinarsi no si tega la testa molto scoperta; poi si pettini có vn'altro pettine la barba, la quale si tagli spesso, pche rallegra, & Barba. dà protezza di aio. Couiene ancora starnutare dopo l'vniuersale euacuatione, mettédonelna Lauarsile so vn poco di poluere di pepe, e piretto. Toi bi mani, e'l fogna lauar lafaccia, e le mani, secodo qiverso, viso.

Si fore vis sanus, ablue sape manus.

Et il lauarsi la faccia vinisica la virtù rilassata, essedo che il calore si riuoca detro pantipa ristasi, & la virtù vnita più gagliarda diuenta. L'Inuerno si laui con decottione di saluia, ò di Lauanda rosmarino, qualche volta, fatta in vino. La state p l'inuer si couien l'acqua fresca, nella quale sia giuta vn Lauanda poco d'acqua rosa, có vn poco di sapone bene per la sta odorifero. Bifognalauare spesso le mani, pche te. sono instruméti che tégon netti gl'organi, per i quali

doalme 110

upiorial

alle brac

teralmé

ó vno su

no a tan

dasinei

ome del

rte gl'hu

ri, Exper

le con ac

gra: On-

li, fi laui

eroseros

o, che nó

ersi da se

uto di ser

éte il cor

o.Et no

calzetti,

ci, pche

ibiscono

corrano

fiprepa

Inoltre è

fuori gli

Oltre a

arsi, biso

öpetine

i quali escono le superfluità del ceruello, come fono l'orecchie, gli occhi, & le narici, & per questo si dice,

Lotio post mensam tibi confert munera bina Mundificat palmas, & lumina reddit acuta.

Acqua calda è cattina p Ie mani.

Vermi.

Occhi.

Denti.

Denti co me fi con feruino.

Capo quando si laui.

Ma dopò il cibo no bisogna lauar le mani co acqua calda, perche genera verminel vetre, & la ragione è, perche có l'acqua calda fitira fuo ri il calor naturale, onde ne vien la digestione impfetta, la quale è potissima cagió de' vermi. Gli occhi ancora fi lauino con acqua fresca, ac ciò che si leuino da loro l'immoditie, & metta si gli occhi in acqua fresca, & chiara, & aprasi, che così s'affottiglia la vista, & si mondificano gl'occhi. Poi co vno ascingatoio biachissimo, & odorifero s'asciughino. Si nettino poi bene i déti, che no essedo netti fan puzzare il fiato, & miste col cibo le supstuità de i déti, causano corruttion del cibo; oltre che i denti sporchi madano al ceruello cattiui vapori, & nessuna cosa è meglio a conseruare, & tener netti i den ti, che il lauarli due volte il mese con vino, nel qual sia bollita la radice di titimallo. E ancora da lauar qualche volta la testa, nè bisogna in ciò offernare gila antica senteza, che dice, che si lauino spesso le mani, raro i piedi, & no mai il capo; pche lauadosi la testa qualche volta, co forta grademete il ceruello, massime lauadosi l'Inuerno có liscia dolce, nella quale sia bollita

Salvia, bet momilla, rifero, & 1 no, ò dan oncia una & spico 11 no, si facci la liscia ro roffid'ou sogna asc che no vi midiffime tiluoghi do oltre psto espo fila fera : gna anda ghiere a che conse Poi andar piaceuoli re. Et più mattina, l'vso del r a coferua

al corpo

to auati a

ta, cosi fa

corpo gli

fal-

DELL'ESSERCITIO.

Saluia, bettonica, stecade, asaro, maiorana, camomilla, mortella, & vn poco di uin biaco odo rifero, & si usi sapone fatto di sapone Venetia- Saponeri no,ò damaschino, once due, diagarico eletto per la teoncia una, di laudano drame tre, di garofani, sta. & spico nardo ana scropoli duo, co olio mirti no, si faccia palla. La state si facciano bollir nel la liscia rose secche, & i vece di sapone si usino rossi d'oua fresche intepiditi. Lauata la testa, bi fogna asciugarla subito co pani caldi, in modo che no vi resti humidità, pche il ceruello è humidissimo, & p questo la natura gli ha fatti tãti luoghi ad espurgarlo dalle superfluità. Quá do oltre a ciò fi laua la testa, nó fi deue troppo psto esporre all'aria, & p questo è meglio lauar fi la sera auanti cena. Fatte tutte qfle cose, biso gna andar la prima cosa alla Chiesa, & far preghiere a Dio, il quale è perfettissimo Medico, emeglio. che conserui la sanità del corpo, & della mete. Poi andar fuori, cominciando a fare effercitio piaceuolméte, tato, che si cominci quasi a suda re. Et più gagliardo effercitio si conuiene la do quan mattina, che la sera. Et è da sapere, che sì come do. l'vso del moderato essercitio aiuta grademete a coferuar la fanità; così il souerchio apporta al corpo dano gravissimo: & cosi, sì come il mo to auati al cibo conferisce grademete alla sani tà, così fatto subito dopò il cibo tira p tutto il corpo gli humori, & i fucchi, che stan nello sto

Lauars quan do

Essercitio prù gagliar-

maco

vetre, & fitira fuo ligestione le' vermi. frefca, ac & metta & aprasi, ndificano chissimo, poi bene e il fiato, caufano

llo, come

, & per

era bina .

it acuta.

mani có

isporchi & nessuna etti i den vino, nel E ancora isognain

dice, che

& nó mai

volta, có

lauadosi iabollita fal-

DELL'ESSERCITIO.

maco ancora crudi, onde poi fi generano valrie, & dinerse infirmità. Non si couiene dung; dopò pranzo effercitatione alcuna, ma è coue niète la quiese, massime per vn'hora dopo il ci bo.Da poile bene di passeggiare alquanto, per che il cio de leda al fondo dello flomaco. Gli Luoghi effercitif finalmente son migliori fatti allo sco per lo ef perto, che forto i portiei; al fole, che all'omfercitio. bra, & fate all ombra, o di mutaglie, ò di spalliere odorate, iono più ve li, che quelli fatti al coperto; & meglio e il passeggio dritto, che il In vece torto Quelli poi che per qualche accidére no d'esserci possono caminare, si faccino portare in lettica, tio, che în cocchio, ò insedia, ò cavalchino una chiconuiés. nea, tanto che in qualche modo si monano au a ti al cibo, se vogliono gustar bene, & mangiar co qualche appetito; che per l'otio s'attriffa lo stomaco, & per l'essercitio d'allegra. Essercitato dúq; il corpo a bastáza, si riposi alquato sin che cessara la perturbatione, il calore & gli spi riti si ricreino, e poi si magische metre sono in riuolutione, tirano i crudi humori alle viscere, che restano poi grademete opilare. Nó è ol tre a ciò da disprezzare l'essercitatione della tio della mête, imperoche si come il corpo co l'essercitio si rende gagliardo, cosi l'animo p gli studij si nutrisce, & acqsta uigore; & moiti p gli esser tij del citij dell'animo fisono liberati da sfirmità gra l'animo, dissime. Sono gli essercitij dell'animo, le specu

mente.

latio-

che quest no in mo fortia ref fatti quel fetta la co corrobor ria; quine al gouer tempo,ii molte fur ni,& spe ciò i vec re effero putredir tantopit effercitar quindi ar quella gr tà confif fer pigro bo,ilber no effere cipalme

uien di

garlavi

lationi, &

musicali,

DELL'ESSER CITTO. 33

lationi, & il cantare i Salmi, con instrumenti musicali, & attendere all Istorie theologiche, che queste cose dilettando all'animo, lo pasco no in modo, che tutte le uirtà diuentino più forti a refistere all'infermità, & a superarle; & fatti questi esfercitij a debito tempo, cioè perfetta la concortione del cibo, nutriscono, & corroborano l'anima, & fan perfetta memoria; quindi vengono gli huomini dotti, & atti Anima. al gouerno delle Republiche: ma fatti fuor di Memotempo, impediscono la digestione, radinano ria. molte superfluità, cagionando varie opilatio-tio suor ni, & spesso generano sebri putride. Se oltre a ditépo. ciò i vecchi staranno in continuo otio, senza fa re effercitio, effendo la vecchiezza come vna fuoi noputredine, aggiungendofi putrido, a pitrido, cumenti tanto più si putrefanno, & diuerran secchi; ma essercitandosi dureranno più lungo tempo, & quindi auiene, che per tutte de bocche si ode quella graue sentenza, Che lo studio della fani Sanita." tà confiste in non fatiarsi deli cibi, & in non esfer pigro alle fatiche: &, Che l'essercitio, il cibo, il bere, il fonno, Schaltie cose tutte debbo no essere mediocri; & con questi duo capi prin cipalmente sinsegna tutto quello che si coiruien di fare per conferuar la fanità, & prolungar lavita. In olio lo lonp toque sugnidio 228 Vita. tra le capic de fanor banica a le conocecta a

Eserci-

Popus quanto l'ocionoco l'esta la fina DEL-B 2

nerano vaiene dung; ma è coue dopoilci ianto, per maco.Gli tiallo fco he all'om-

od foalelli fatti al tto, cheil cidéte no

in lettica, o una chionano au a

k mangiar attrista lo

Esfercitaquato fin

& gli spi

e sono in lle visce-

e. No è ol ne della

l'esferci-

gli studij pgli esser mità gra

, le specu latio-

DELLA QVIETE.

At cum sub varys excineris artibus artus Depuleritq; calor concreta alimenta saporis Interna, nimio ne vis lassata labore Deficiat, Placida fessum te dede quieti, Presertim si prelongas conuiuia in horas Duxeris, & plenis ondarint fercula mensis, Tunc quærenda quies, tunc ocia dulcia amato, Quò sopita fames Stomacho redinina resurgat, Eximiansq; nouas epulas velut ante reposcat.

Esercifetti.

CI come l'immoderato effercitio apporta alzio, & Ola sanità molti incomodi, così sa altresì l'otio, & la souerchia quiete, & nó solo offende il corpo, ma idebolisce l'animo; che stando il cor Otio, & po in otio si radunano molte superfluità, dalle suoi effet quali poi si cagionano infinite infirmirà, pche mentre stà il corpo in otio, s'accrescono molte materie crude, & si fanno l'opilationi, & l'otio cofuma, & corrompe le forze, estingue il calor naturale, accresce la siéma nelle vene, ingrassa il corpo, & l'indebolisce; & sì come p l'effercitio, il natural calore s'accresce, & si facilita la concottio de i cibi; così per l'otio s'impedisce, & s'estingue: & per questo l'otio fi connumera tra le cause de imorbi frigidi: e conoscédo que Poeta quanto l'otio nocesse alla sanità, disse,

Cernis

Cernis v Vt.capi Et corr ma è causa

se il mede Quaritu Inprom E' dunc

ristoro de Quod ca Hecrep Etelar l'animo ne

ri, da face

Ocia cor In fomr nổ si può l poso ha gr le pfonde rifce la ger

dononelf se ne fa po meaislen ture è vtil è la quiete uerchia qu

è di grand ma all'anin negligeti,

Cernis vt ignauum corrumpant ocia corpus ; Vt capiant vitium, ni moueantur aqua?

Et corrompe l'otio non solo tutto il corpo, ma è causa ancora di cattiui pesseri, come disse il medesimo Poeta,

Quæritur Agestius quare sit factus adulter? In promptu causa est, desidiosus erat.

E' dunque la Quiete contraria al Moto, & è ristoro delle fatiche, perche,

Quod caret alterna requie durabile non eft, Hec reparat Vires, festaq; membra nouat.

Et è la quiete no folo al corpo, ma ancora al l'animo necessaria, quando è faticato da pesseri, da facende, & da studij, perche,

Ocia corpus alunt, Animus quoq; pascitur illis ?

In somma senza quiere il vigor dell'animo Riposa. no fi può lungamete conseruare; oltre che il ri poso ha gra forza in aiutare le speculationi, & le pfonde inuétioni delle cose occulte. Confe rifce la gete dopò il cibo, accioche i cibi rifie- dopo'l ci dono nel fondo dello stomaco bene vniti, che bo. se ne sa poi di loro buona digestione. Et sì come a i flemmatici, & alle fredde, & humide na ture è vtile il moto; così a i calidi, & a i colerici è la quiete più cómoda. Bene è vero, che la so- Otio, & uerchia quiete, chiamata otio, come s'è detto, suoi effer è di grandissimo nocuméto no solo a i corpi, the ma all'animo ancora, percioche fa gli huomini negligeti, pigri, ignorati, & scordeuoli, & sme

morati.

cédo al à, disse,

tus

oras

nensis,

a amato,

a resurgat,

pporta al-

Itresi l'o-

offendeil

idoilcor

ità, dalle

rà, pche

no molte

&l'otio

e il calor

ingrassa

l'efferci-

acilita la

pedifce,

numera

eposcat.

Caporis

ernis

DELLA QVIETE

morați, brutti, senza pesseri, inetti al cofiglio, & al gouerno della Republica . L'orio poi del corpo faigli huomini groffi, pigri, poltroni, mal fani, da poco, scoloriti, rifredda, & estingue il: calor naturale, accresce la slemma, & empie il Mali fri- corpo di superfluità, generado infirmità frigide, come goccia, catarri, opilationi delle uisce A DESCRIPTION re, epileplia, podagra, chiragra, & doloriartetici. quado poi alcuno è necessitato assare in otio, 30 no è libero a poter fare essentito, biso gna auertire di nutrirlo di cibi leggieri, & di brodisi quali facilmete, & seza molestia si di-Aribuiscono pratro il corpo, & lubricano il ve tre, & qili rali bisogna che anuerriscano di star poco a sedere, ma dritti, che così meglio fi di-Aribuilcono i cibi, & a glo proposito si dice.

Parce mero, cenato parum, nee sit tibi vanum Surgere post epulas; somnum fuge meridianum. Adunque la souerchia quiete no poco nocul métodà al corpo, per gsto è d'aunertire, che Orio. offia temperata, & che non diuenti orio, ilquale no puòistare lingo tempo senza dar nocumen to. Onde veggiamo, che gli incarcerati che sta no ne ceppi, & ne i ferri, che no fi possono muo quere, sempre pigliano qualche infirmità, impe roche li infrigidisce il lor corpo metre p le foincrehie humidità no può liberamete il calore distondersi a i mébri, essendo impedito il tranhto no folo al calore, ma a cibi ancora, per ef-

Incarcerati.

Pronus q

Mox Somneni Bland

fereimean

ze&imé

Et all'inco

le superflu

calornari

gito Hipp

deratovti

fon frigid

& coleric

humetta

te fian me

lungar la

DEL

none per

Deficiunt

Tertia

Cacubasp

Nature !

Letheae

Conui

Venter

Meml

fere

Maran

DELLAQVIETE l cofiglio, rio poi del troni, mal Aingue il cempie il nita frigielle uisce loriarteaftare in citio, biso ieri; & di effiafidipo del fonno la facoltà animale firipofa, & la icano il ve DEL SONNO, ET DELLA ano di star egliofidinello flomaca, Spinanto Scorpa, percheper to si dice. il fonno il calor naturale fi riconcentta nelle panum eridianum. Tertia iam ab sumpto praterit hora cibo. oconocu rtire, che

o, ilquale

nocumen

ati che sta

Tono muo

ità, impe

e ple fo-

eil.calore

ito il tran

ra, per ef-

fere

sere i meati opilati: Onde poi mancano le forze, & i mébri si disseccano, & s'assortigliano. Et all'incontro d'effercitio temperato disfolue le superfluità & apre le vie, accioche si possail calor naturale liberamente diffondere; & per tio mode afto Hippocrate afferme effer l'effercitio mo- rato. deratovtilissimo ai slemmatici. & a quei che fon frigidi, & humidi di natura; ma ai calidi, & colerici da quiete è più commoda, perche humetta i corpi, adunq, l'esfercitio, & la quie- moderate sian moderati per conservar la sanità, & pro mir gale molelle della mente, natival ragnul

Quiete

Samo for

Deficiunt vigiles sensus, bebetantur ocelli,

Cacuba, pracipiunt somnos, caput annuit, ite Conuius, in folitos currite quifque thoros .

Natura bic bene feruet opus, bene concoquit bepar Venter, & amplexu nobiliore cibum:

Lethea est resupina quies, binc omnia pallent Membra, iecur, rem, nerui, ora, caput, stomachus;

Pronus quisque cubet, dextra vel parte recumbat, Mox leui lateris commoda somnus amat.

Somne nihil fine te bene possumus, optime somne Blanda agris animis corporibufq; quies .

CAP.

DELSONNO. ferenmenti optacii Onde poi mancano le for-

ze, Stime at III is car, A & Datiglia Co.

Vrti gli animali per le lughe fatiche, & vi gilie si cosumano, & per questo hano biabout ou fogno d'esser ristaurati co la generatio di nuo uo humido radicale, & della rinouation delli Sonomo spiritirisoluti, le quali cose si coseguiscono dal & suoi ef moderato sonno, le cui comodità sono molte, imperoche riscalda, & corrobora i mébri, con medara. enoce gli humori, accresce il calor naturale, in grassa il corpo, sana l'infermità dell'animo, & mitiga le molestie della mente, perche nel tépo del sonno la facoltà animale si riposa, & la naturale opera più gagliardamente. Il sonno ancora aiuta la concottione de' cibi, non folo nello stomaco, & in tutto il corpo, perche per il sonno il calor naturale si riconcentra nelle parti interne, onde i cibi meglio fi concoquono, & le superfluità meglio si caccian fuori. Il 36no mo sonno finalmente rimoue ogni fatica, & ogni lassitudine causata dalle vigilie, & per questo è chiamato riposo delle cose, & pace dell'ani-

derato.

mo, secondo questi versi, Somne quies reru placidissime, somne Deorum, Pax animi, quem eura fugit, tu pectora duris Fessa ministerijs mulces, reparas q; labori.

Maè da fuggire semp il sonno superfiuo, & Sono futroppo plisso, pcioche infrigidisce, & dissecca, perfluo. indebolisce il calore, & genera humori sema-

tici,

tici, da i neria, & causano grademe nó cófer cede:&c homo, & cuocere dere, no se simili i corpif alla apor Stupore, modi, f al debito uasi. Si f che arrie do,&de fcendenc bri, in qu nella me vapori.F lor del ce la mete, cheper ma prim

& lascia

ue al cor

in molte

derato, fetti.

DELSONNO.

tici, da i quali poi viene la pigritia, & la poltro neria, & mada molti vapori alla testa, onde fi causano poi le distillationi, & catarri; nuoce grademéte a i corpi grassi, & ripieni, & i soma no coferisce a i corpi, nè a gli animi, nè alle facéde: & chi dorme troppo, è fimile a vin mezo homo, & quasi morto, pcioche fuor che il cocuocere il cibo, il no vedere, no vdire, no intedere, no parlare, & esfer séza ragione, sono co se simili alla morte. Il sono supsluo oltre a ciò a i corpi fani, & infermi induce asma, & li ppara alla apoplessia, all'epilessia, alla paralisia, allo stupore, & alla febre: & oltre a gli altri incommodi, fà che gli escreméti no si madino fuori Sonno co al debito tépo, ma si ritengano lungaméte ne i me si fac uasi. Si fà il sonno eleuadosi da i cibi i vapori, ci. che arrivati al ceruello, & ritrouandolo frigido, & denfo, fi congelano, & fatti graui, & discendendo, opilano i meati sensitiui de i mem bri, in quella maniera, che si genera la pioggia nella mezza regione dell'aria, per l'asceso de i vapori. Et le vigilie si causano dal souerchio ca lor del ceruello, & sono causa dell'angustie del la mete, & delle indigestioni de' cibi, imperoche per le uigilie il calor naturale, che si chia- Calor uz ma primo istrumeto dell'anima, si indebolisce, turale. & lascia la cócottione; imperoche l'anima ser ue al corpo, mentre vegghiamo, & distribuita in molte parti non è libera, ma distribuisce alcuna

Vigilie donde fi causino.

Deorum, duris ri. fluo, & iffecca, i fléma-

ticis

ferer mean

iche, &vi

hãno bi-

iố di nuo

tion delli

scono dal

no molte,

nébri, con

aturale, in

nimo, &

he nel té-

ofa, &la

Ilfonno

non folo

erche per

tra nelle

ncoquo-

fuori. Il

& ogni

questo è

dell'ani-

DEL SONNO

cuna parte di se a tutti i membri, & sest del cor po, all'audito, al viso, al tatto, al gusto, al caminare, all'operare, & ad ogni facoltà del corpo: Onde da tăti negotij impedita, lascia i cibi nel lo stomaco, & indinascerebbono crudità, se la natura no foccorresse col sono, ilquale è l'otio dell'anima ronale, e de gl'animali facoltà dol ce tiposo. Conferisce il sonno a i ssemmatici, pehe cócuoce i crudi humori, da i quali generandosi poi buon sangue, l'huomo diuenta più calido, accresciuto dalla copia del sague il na tural calore. E vtile ancora a i colerici quato al la quiete dell'anima, & quato alla correttione della coplessione del corpo. Ma più che a gl'al tri conferisce a malenconici, essendo che il son no solo muta la loro intemperie, pcioche per il sono acquistano calore, & humidità, cose co trarie alla lor coplessione. A i sanguigni coferi. sce manco che a gl'altri: Nondimeno il sonno Sono di- diurno, & meridiano, bisogna suggirlo, eccetto quado l'huomo è cosstretto dalla cossuetudi ne, ouero che la notte precedéte nó si fosse dor mito; oueraméte quando si senta lassitudine di mébri, che in questi casi è da concederlo, massime a quei c'hanno lo stomaco debole, & che nó possono digerire, & all'hora nó si deue stare co la testa bassa, nè in letto, ma in una sedia con la testa alta, & non duri più di vna hora.

Sonno -

Melanco nicie

Vigilie

Aduque il sono diurno rispetto al notturno è

femproc pciochetioni cot partiinte neg &in moltiva acqua, d scono le ti del co

mostran Siftu Mafe Cofi: & per q

te da do rainnur re, grau genera giorno] gilie, m più atta

me anco & del c no dal Sin

Curo Parc

Perg Nec

fem-

DELSONNO.

sempre cattino, massime ne i giorni canicolari, pcioche all'hora si fanno ne corpi nostri opera canicolationi cotrarie, che il sonno riuoca il calore alle ri. partiinterne, & il calor dell'aria alle parti ester ner, & in quel tempo il ceruello si riempie di moltivapori, i quali poi vniti, & condensati in acqua, descendono alle parti inferiori, & accre scono le flussioni, & discendendo a diuerse par ti del corpo, acquistano dinersi nomi, come di mostrano questi versi, monte de sollo mono

Si fluit ad pectus reuma, tune dico Catharrum; Ad fauces brancos, ad nares dico Corizam.

Cost ancora cagionarebbono altri accidéti, & per questo il giorno è da vegghiare, & la not te da dormire; pche il dormir del giorno ppara innumerabili infirmità catarrali, fa mal colo sono me re graua la milza, offende i nerui, fa pigro, & ridiano. genera posteme, & febre: oltre a ciò essendo il & suoi no giorno luminofo, è atto a gli esfercitij, & alle vi cumenti. gilie, ma la notte con la fua oscurità, & gete è più atta al sono, sì p la frigidità dell'aere, come ancora platraquillità, &qete della mete, & del corpo, ch'all'hora no fi interrope il sono da strepiti, &da romori, & p osto sii detto,

Si vis incolumen, si uis te reddere fanum; 350 a - Curas tolle graves ; somnum fuge meridianum ; Parce mero, canare caue; nec sit tibi vanum Pergere post epulas : irafci corde profanum, Nec teneas mictum, nec cogas fortiter annum.

Ma

est del cot

al cami-

el corpo:

i cibi nel

dità, se la

e è l'otio

coltà dol

nmatici ,

rali gene-

uentapiù

igue il na

quato al

rrettione

he a gl'al

che il son

oche per

colecó

ni coferi

ilfonno

o, eccet-

Sluetudi

fosse dor

udine di

lo, maf-

e, & che

leue sta-

nafedia

a hora

tturnoè

fem-

DEL SONNO.

fogna ne

causa la

accresce

la digest

ailuogh

mire alla

reni, imp

infirmita

la nuca,

modo,c

nè per il

ne è vero

mire sop

accioche

dello sto

destrope

ftro per p

digestion

ciailcibo

allo from

si fapiù p

del fonno

cioche pi

maco alfe

ma digel

gliintesti

bole, ilche

nella fua r

sputo dop

fogna

Mà se alcune necessità (come si è detto) con stringe a dormire il giorno, o ple notturne vi gilie, o p ristorar le forze, dormire vn pocono Dormire nuoce, pche riuocato il calore alle parti interil giorno ne, si fà miglior concottione; ma si dorma ne i giorni longhi, sedendo sopra una sedia di cora me, có la testa eleuata, ma nó piegata innazi, o all'indietro, masopra i lati, che cosi si sa minore euaporatione al ceruello; ma no fi dorma in letto molle, & delitioso, nè profumato, co mo sco, o ambra, o legno aloe, pche cosi si sà trop pa dimora, e s'aggraua la testa, nè meno si dor sopra co- ma sopra cose dure, che potrebbe sar ropere qualche vena nel petto. La notte poi no si ha a dormire có la testa, o có le braccia, o piedi sco coperti, perti, pche la frigidità delle parti estreme nel fonno apporta grá nocumento al ceruello. Bi sogna auertire ancora di no dormire i camera doue entrino i raggi della Luna, perche nuoce grademente alla testa, facendo catarri, più che fe si dormisse al sereno. Oltre a ciò nó è da dor mire subito dopò il cibo, ma al maco due hore Dormir dapoi, & se più, sarà meglio, pche all'hora si fa rà meglio la cocottione de i cibi: Nodimeno è maggiore offesa il dormire subito dopò prazo che dopò cena, pche si risueglia dal sono prima che la testa possa digerire i vapori eleuari Dormira dal cibo. Oltre a ciò è nocino ancora dormir a stomaco voto, pehe indebolisce la virtu; nè bi-

Piedi, e braccia

Luna.

quato do po'lcibo.

flomaco voto.

DEL SONNO.

letto)con

tturne vi

poconó

ti inter-

rma nei

adi cora

innāzi,o

fà mino-

dormain '

, có mo

i fà trop

no sidor

rropere

ō fi ha 2

piedisco

eme nel

ello. Bi

camera

nuoce

piùche

dador

ehore

ora fi fa

meno è

prázo

no pri-

eleuati

rmir a

nè bi-

gna

sogna nel dormire far molte rivolte, perche si causa la corruttione de i cibi nello stomaco, si accresce la supfluità, & finalmete si prohibisce mire. la digestione delle materie. & l'espulsione loro a i luoghi naturali. E nociuo parimente il dor Dormimire alla supina, pche offende la schiena, & le reni, impedisce l'anhelito, & prepara a cattiue infirmità de i nerui, pche le supfluità uanno al la nuca, & alla spina, & alle parti posteriori di modo, che nó si possono espurgare per il naso, nè per il palato, nè p altre congrue regioni; be ne è vero, che qdo ci è la reuella è bene di dor Forma mire sopra la schiena. E la forma del dormire, mire. accioche il cibo più facilmete desceda al fodo dello stomaco, cominciar il sonno sopra il lato destro per due hore, poi riuoltarsi sopra il sini stro per più spatio di tempo, ch'ainta molto la digestione: iperoche all'hora il fegato abbrac cia il cibo, come la gallina i pulcini, & sta sotto allo stomaco, come il foco a vn caldaro, &così si fa più presto, & migliore digestione: poi i fin del sonno bisogna tornare i sul lato destro, accioche più facilmete il cibo descenda dallo sto maco al fegato, & che le superfluità dalla prima digestione più liberamente se ne vadino a gli intestini. Ma quando lo stomaco fosse debole, ilche si conosce dalla frigidità, che si sete nella sua regione, & da i rutti acetosi, & dallo sputo dopò il cibo issipido, allhora è meglio co

min-

Sonnofo minciare il fonno fopra il ventre, che tal fonno pra il né corrobora la faccia, il perto, & la digellione, tre. quatunque non si couenga a quei, che patiscono fluffioni a gli occhi, perche vi fa concorrere più materie; però sarà meglio in quel tépo te-Cuginet ner allo stomacovn cuginetto di piuma molle, to per lo & minuta, come fon quelle dell'Auoltore, ò in stomaco, vece di piuma s'épia il cuginetto di cimatura

frigido.

Sono de' vecchi.

di scarlatto: Et tra le cose, che grademete gio-Stomaco uano alla frigidità dello stomaco, è il tener abbracciato, vn fanciullo carnoso, ò un cagnolo graffo, che scaldando lo stomaco aiutano la di gestione del cibo. La quatità del sonno si deue del sono prendere dalla pfettion della cocottione, che si conosce dall'vrina, che quado è come acqua dimostra esser succo crudo nelle vene, & all'ho ra più bisogna dormire; l'urina poi citrina moftra effer il succo concotto, & allhora non è più da dormire: Ma questo tépo del somo si varia fecondo la diuersità delle coplessioni, dell'età, & de i tépi; pcioche quei che son di calda coplessione digeriscono presto, & a questo basta un sonno di sei hore; ma quei che son di coples sion frigida (essedo i loro la virtu digestiua de Sono de bole) hã bisogno di più lugo sono; onde a i gio gioueni. neni bastano sei hore di sono; ma ai vecchi no si convengono manco di otto, è nove hore; & fempre è meglio, che il fonno fia alquanto più lungo, che le supflue vigilie, per le quali s'inde

la cocott fcordar o tiga tutti corpo,ril il calor na Schiara, & refocillan ni:ma qui turbalan facoltà ai ca le fiem nausea,fa disposition fara poco no si stia sto suppli da sapere gido, & il

boli-

bolifce il

matiche f

za del fon

& massim

lo stomac

e d'urinar

le passate

la grauità

dordein

zadormi

no mode

DEL SONNO.

tal fonno

gestione,

e patisco-

ncorrere

tépo te-

na molle,

tore, ò in

cimatura

méte gio-

tenerab-

n cagnolo

itano la di

no si deue

tione, che me acqua

re, & all'ho

itrinamonon è più

no fivaria

ni, dell'età, i calda co-

esto basta

n di coples

gestiua de

ndéaigio

ivecchino

ie hore; &

quanto più jual s'inde

boli-

bolisce il ceruello, onde molte superfluità flématiche si moltiplicano. Et il segno della basta za del fonno, è la leggierezza di tutto il corpo, & massime del ceruello, il desceso de i cibi dal lo stomaco, & la volontà di andare del corpo, e d'urinare, & il sentirsi leuate le lassitudini del le passate vigilie: si come i contrarij segni, cioè la grauità del corpo, Sci rutti, che habbino odor de i cibi, significano, che non si sia a bastan za dormito. E da sapere in somma, che il sonno moderato ristora le facoltà animali, aiuta moderala cocottione de i cibi, & de i crudi humori, fa to. scordar dei trauagli, & dei cattini pesseri, mi tiga tutti i dolori, humetta tutti i membri del corpo, ristora tutte le facoltà risolute, accresce il calor naturale, ristora l'humido radicale, rischiara, & coforta la vista, leua la lassitudine, refocillando i corpi stanchi, & ritiene le slussio ni:ma quado è immoderato grana la testa, co- Sonno turba la méte, debilita la memoria, & tutte le immode facoltà animali, infrigidifce il corpo, multipli- rato. ca le sieme, estingue il calor naturale, induce nausea, fail nolto pallido, & nuoce a tutte le in dispositioni sternmatiche. Quado poi il sonno fara poco, &l'huomo non possa dormire, alme no fistia in riposo con gl'occhi chiusi, che que sto supplisce in luoco del sonno. E oltre à ciò Stomaco da sapere, che ne' necchi, c'hano lo slomaco fri frigido. gido, & il fegato calido, bifogna cominciare il

Sonno

fonno

DELLA VIGILIA

fonno su'l lato finistro, perche cosi uien lo sto-Fegato maco a riscaldarsi, & si fa miglior concortion caldo. de i cibi, per esfere lo stomaco fomentato dal fegato, & all'incontro il fegato si rinfresca.

DELLA VIGILIA.

Surgite, ab Oceano rapidus iam surgit Eous, Aurore roseum iam iubar eccerubet. Jam vigilate graues somno, vinoq; sepulti, Septena in somnos est satis, hora meos. Longior obtundit cerebrum, torpedine sensus Afficit, exacuet quem uigilata dies. Sic calor internus retirescit, & aptius omni Sorditie eiecta membra uigore fouet. Luce vigent operosa artes, it Miles in arma Luce, gemunt fessi sub iuga luce boues. Delia nonnoctu uenatur, nocte quiescunt Pulpita. sed luce docta Minerua vigil, Luce minax Pallas, vigilate quot bona lucis? Corpora, Di, sensus, ingenium, arsque vigent.

Vigilia mode-rata, & fuoi effet ta. & fuoi effetti.

A vigilia è una stefione dell'anima dal suo principio, a tutte le parti del corpo, & qua Vigilia i- do è moderata eccita tutti i sensi, dispone la modera- facoltà alle operatio loro, & caccia fuori le fupfluità del corpo, ma se sarà imoderata, corró pe la téperatura del ceruello, la delirio, accéde

glihumor mini fame boliscela riempie d accrescei disce la di perche il

DEL

Scinditur

& per qu

vigilia sia

- Define Crapula, E Etiecus Sinix inf Et chire Define ian

Dedece

Aln Jup tio cofun cio caccia diverse, s ien lo stooncottion entato dal

ous,

elti.

fresca.

ensus mni

ma

lucis? pigent.

na dal suo po,& quá dispone la uori le fuata, corró io, accéde gli

DELLA VIGILIA. 33

gli humori, eccita infermità acute, fa gli huomini famelici, magri, e di brutto aspetto, indebolisce la virtù concottrice, risolue gli spiriti, riempie de vapori la testa, fa gl'occhi concaui, accresce il calore, & accende la collera, impedisce la digestione, & causa crudità de cibi, perche il calor naturale và alle parti esteriori, & per questo si dà per regola, che il sonno, e la vigilia fiano moderati. mansi il notolcor al noo

DELLA REPLETIONE,

ET INANITIONE.

Scinditur extumidum corpus, conuiua uorator, Define iam, in patinis cura diurna tibi est. Crapula, & ingluuies tibi mors erit, ilia, uenter, Et iecur, & renes, fpleng. caputq. dolent. Sinix inspiras, si te uexante podagra, Et chiragra exclamas, culpa miselle tua est, Define iam extremo famis aduersate furori, Dedecet, & nocuum est cedere velle gula.

CAP. IIII.

Al mangiare dei cibi si radunano molte Inpfluità, delle quali gra parte pl'efferci Supertio cosumasi; il resto bisogna co qualche artisi-fluità. cio cacciarlo fuori d'I corpo. Son gite su pfluità diuerse, scdo che da diuersi luoghi pcedono,

come

DELLA REPLETIONE.

come sputi, mocci del naso, sudori, urine, secce del uerre, & altre sordidezze del corpo, che se no fi cacciano fuori, sogliono gnare molte ifir mità, come opilatiói, teori, dolori, e posteme, & p que conogni diligentia è da procurare la euacuation loro, perche tutti quei mali che da Euacuatió delle pienezza pcedono, có l'euacuatione si guari-Superflui scono, come quei che végono da enacuatione, con la repletion si sanano. Aduque è da biasimare la souerchia euacuatione, pche da essa il calor naturale, e gli spiriti si risoluono, p ilche le virtu mancano dall'operation loro, & lo stomaco voto moue il mal caduco, è d'auertire aduque principalméte, che le superfluità del vé tre, & l'vrina ogni giorno mattina, e sera, ò al meno vna volta il giorno, si madino suori, perche bisogna sépre hauer il corpo lubrico, che que enella podagra, nelle pietre, e nelle renel le vtilissimo; si fa questo ò per natura, ò per arte, co clisteri communi, ò d'olio folo, ò co fopposte di miele, ò sale, ò di butiro, ò di sapone, ne bisogna lassar fermar troppo qste supstuità nel ventre, pche apportano alla testa & a tutto il corpo nocumento grandissimo. Ogni uolta adunque che l'huomo sentirà grauezzane gli itestini, ò nella vessica; ò in altro luoco, nel qua le si radunano le superfluità, & ogni nolta che uederà la necessità, subito deue incitar la natu

Corpo lubrico.

tà.

DEL chehaued hanpotuto rotture, fic fuor dimo questo diff

Necmie

Quatuor Spasmu Sichel ne de cib molti ma uirth dell ancora u troppop no fi rom nel corpo questoig cibo loro ne può n Filosofo,

> Vtuin Mang Mano

.Impe mente r & non è mente n NE. rine, fecce po, che se molteifir posteme, curare la ali che da ofi guaricuatione. è da biafie da essa il o, pilche , & lo ftouertire aità del ve sera, ò al uori, perrico, che elle renel o per ara ò có sopi sapone, *fupfluità* Ratutto gni uolta zzanegli , nel qua iolta che ir la natu in moiti,

che

DELLA REPLETIONE. che hauedo molto tempo ritenuta l'orina, no Vrinarihan potuto poi orinare, & han patito pietre, e tenere. rotture, si come il ritenere lo sterco, & il vento fuor dimodo, cagiona dolori colici, & per Sterco ri questo disse il nersificatore.

Nec mictum retine , nec coprime fortiter anum. le & 1 common la doc

Quatuor exeunto ueniunt in uentre retento, Spasmus, hydrops colica, uertigo, quatuor ista. Siche bisogna fuggire la souerchia repletio ne de cibi, & del bere, pche genera, ò fométa molti mali: Che dalla fouerchia ripienezza, la Repletió uirtù dello stomaco naturale s'opprime, come ancora uoto eccita epilessia. I vasi quando son Inanitio. troppo pieni dal cibo, & dal bere è picolo, che no si rompano, o si sossochi il calor naturale, & nel corporipieno si conuiene l'astinenza, &per questo i golosi no crescono di corpo, perche il: cibo loro no si digerisce, onde il corpo non se ne può nodrire: Et per questo interrogato un? Filosofo, perche mangiasse poco, rispose,

Vt uiuam ese decet, niuere non ut edam. Cioè, and sea manistra.

Mangiar e ber per uiuer fa mistiere, Manon gid viuer per mangiare e bere,

.Imperoche quati huomini si sono superflua mente ripieni, & finalméte foffocati, & morti? Repletie & non è cosa peggiore, che riépirsi superfina- supflua. mente nel tépo dell'abondaza, che si son visti

molti,

36 DELBAGNO.

molti, che mancando loro il cibo al tempo del la carestia, riempiendosi poi troppo al tempo dell'abondanza, si sono presto morti. Ma se occorre tal'hora per disordine riepirsi troppo, & si senta nausea, & grauezza nello stomaco, ò p la qualità, ò per la quantità del cibo, subito si Vomito. prouochi il uomito, il quale mondifica lo stomaco, & rimoue la grauezza del capo; nè me-Astinen-no è da suggir la troppa astinenza de i cibi, pra souer che si come la troppa ripienezza soffoca il calor naturale, così l'astinenza lo risolue, onde poi molte, & diuerse infirmità ne succedono.

DEL BAGNO

Balnea ni corpus mundum est, haud intret, obesum, Et tumidum fieri si tibi forte uelis. Si modo sint munde, & lymphætibi suauetepentis V tilia in laxis noxia poplitibus. Si gelida ingrederis, calor hine internus abundant, Musculus obdurat, nec tibi nerue nocet. Sulphureum, aut salsum si sit tibi forte, uel ere, Aut cinere, aut ferro concomitante caue. Confule prudentem Medica prius artis alumnum, Et prodesse potest, & nocuise solet.

Bagni di C Ono i Bagni una specie di euacuatione, im acqua te peroche fatti di acqua tepida riscaldano, e humettano, leuano la lassitudine, risoluono

latipienez graffano, f chi auanti to a lor m no a rifolu fuori:Et el fi, il bagno feriscono: fia, al trem d'olio co nello spass ne delle re del bagno toio caldo po d'olio momilla, t de i piedi, i sensi, & le qual sia co con effo ca ni,&il uisc fo la saluia cheeaid gna ancor imperoch l'intelletto

lasincope

mora, ap mento air DEL BAGNO.

la ripienezza, mitigano i dolori, mollificano, in graffano, sono convenienti a fanciulli, & a uec chi auanti al cibo, percioche tirano il nutrime to a lor membri, & li corrobora, & conferiscono a risoluere le loro superfluità, & cacciarle fuori: Et essendo gli escrementi de i uecchi salfi, il bagno li contempera. I bagni del uino con feriscono a i dolori delle gionture, alla paralisia, al tremore, & alle passioni de nerui. I bagni del vino. d'olio conferiscono a i uecchi mirabilmente Bagni di nello spasimo, ne i dolori colici, nella retentio ne delle renelle, & dell'orina. Vscito l'huomo del bagno, bisogna asciugarlo con un sciuga- del bas toio caldo l'Inuerno, poi ongere tutto il cor- gno. po d'olio di amandole dolci, ò d'aneto, ò di ca momilla, tagliarli l'unghie, & radere le piante de i piedi. Conforta ancora, & corrobora tutti i sensi, & le uirth il uin bianco, &odorifero, nel qual sia cotto un rametto di saluia, lauandosi con esso caldo una, ò due uolte il giorno le ma cotta in ni, &il uiso. Deuono ancora i uecchi tener spel robora. so la saluia in bocca, lauata prima col uino, che è a i denti, & a i nerui amicissima. Bisogna ancora non far troppa dimora nel bagno, imperoche si dissoluono le virtu , si consonde nel bal'intelletto, si muoue la nausea, il vomito, e gno. la sincope: Doue che facendouisi debita dimora, apre i meati della pelle, tira il notrimento a i membri, humetta il corpo, fa uenire appe-

lano, e oluono

one, im

0.10

tempo del

o al tempo

i.Mase oc-

troppo,&

naco, ò p

, fubito si

icalo sto-

o; nè me-

lei cibi, p-

soffoca il

lue, onde

cedono.

t,obesum,

etepentis

hundant,

mnum.

12

appetito, affortiglia gl'humori groffi, fininuisce la ripienezza, risolue le uentosità, leua le las sirudini, mitiga i dolori, prouoca il sonno, strin ge il ventre; nuoce a i graffi, perche in loro col liqua gl'humori, che tirandoli poi a qualche parte del corpo vi causa postema. In somma in torno alli bagni, bisogna ricordarsi, che,

Balnea, vina, venus corrumpunt corpora nostra, Ad vitam faciunt balnea, vina, venus.

Si quis ad interitum properet, via trita patebit, Huc iter accelerant, balnea, vina, venus.

DELLE FRITTIONI.

Sirogitas citius pinguescere lote, sequatur Balnea, sitá; leui frictio facta manu. Sensibus illa fauet, calor bic uiget omnis, aluntur Effeta hinc melius membra, caputé; valet. Quid non bumanum ingenium sapit? ægra, moueri Corpora cum nequeunt, frictio prompta subest.

mi, & loro effet-**21.**

Frittio- C Ono le frittioni ancora molto utili a conser Juar la sanità, & massime a i vecchi, & l'operationi, & l'vtilità loro sono grandi, imperoche prohibiscono, che gli humori non corrano alle gionture, & aiutano la digestione, se si fanno in debito tempo, cioè cacciati prima fucri del corpo gl'escremeti, alleggeriscono il corpo

corpo, apr haporano fangue all spessii cor & duriim cendono vitale:ond tritione è far le fri fono gra chi,l'esta -forement chi per d fono fare ui, & med pra. Non & l'autur diqualch

> Est Vene Nam Virtu Debil Parca

Excit

11.

le superfl

State, oil

DIVENERE.

corpo, aprono i pori, da i quali poi facilmente suaporano le superfluità, percioche tirano il fangue alle parti efteriori velocemente, & fan spessii corpi rari, & rari gli spessi, molli i duri, & duri i molli, & finalméte corroborano, & ac cendono il calor naturale, & eccitano la virtù vitale: onde la distributione de i cibi, & la notritione è più pronta, & più facile; ma s'han da far le frittioni fino a tanto, che dilettano, & fono grate: Et son molto conuenienti a i vecchi, l'estate, & l'autunno, che resi prima gli e--forementi della vessica, & del ventre, se i vecchi per debolezza, o per occupationenon pof Frittioni sono fare effercitio, in suo luogo useranno bre- citio. ui, & mediocri frittioni, come si è detto di sopra. Non è ancora male alcuno la primauera, & l'autunno dopò l'equinottio, con configlio di qualche prudente Medico, purgarsi da quel le superfluità, che ritenute potrebbon dare la state, o il uerno qualche trauaglio.

DIVENERE.

Est Veneris fugienda tibi immoderata voluptas,
Nam capiti, mentiq. nocet, sensusqi; retundit,
Virtutemq; hebetat animalem, & corporis oës
Debilitat neruos, insirmaq; pectora reddit.
Parca tamen laudāda quidē est: hæc una calorem
Excitat, hæc hilares animos facit: inde sequuta

). li, fminul , leua le la onno, strin

onno, strin in loro col a qualche somma in che,

venus. vita patebit,

JI.

valet. gra, moueri pta subest.

ili a confer , & l'ope-, imperonon corraione, fe fi ati prima eriscono il corpo,

40 DI VENERE.

Membrorum leuitas, torporem expellit, & infer Spiritibus vitam:prasertim vbi purpureum ver, Autumnus ve suum exponit maturus honorem. Tande hyeme, atq; astate V enus lethale uenenü est. Crebra V enus neruos, animum, vim, lumina, corpus Debilitat, mollit, surripit, orbat, edit.

L fin di venere deue essere la pereation de i I figliuoli, con la consorte, congiunta per san Coito to matrimonio, mail suo uso deue esser mode modera- rato, che così fa gl'huomini lieti, eccita il calor naturale, fà il corpo leggiero, mitiga le passiom dell'animo, uiuifica i sensi, & gli spiriti. Ma Coitoim l'immoderato indebolisce lo stomaco, la testa, modera- tutti i sensi, i nerui, & le gionture, & accelera la morte. Quelli poi che deuono viuere castamente, non hauendo moglie, lassino fare alla matura, & ricorrino a digiuni, & è mirabile inuention della natura di conseruar la spetie, co la generation di nuoui animali, effendo cosa ra gioneuole dare ad altri flla vita c'habbiamo hauutanoi da i nostri progenitori; & noi n'ac quistiamo, che i nostri figli redano a noi debo

Pigli de- quistiamo, che i nostri figli redano a noi de bitori ai li, & vecchi, quel c'han da noi riceuuto, padri. cioè che ci nudriscono, & sostenti-

no, come lor fur da noi sosten tati, & nodriti, quando an dauano brancolan do per terra.

DE

DE

Iam fatur Iam pro Nodose re Natur Sensibus

Delici, Gaudia se Lusus, Latitia, E

Incolu Ridendur Si fini

Lia de fanno me riti; & que dal centre è l'ira, e

tia al ce dalle qua riti; & p gire que

Mein

DELL'ANIMO.

Iam fatur est uenter, tumet hic, iacet ille supinus. Iam properent rifus, ira timorq; abeant. Nodosgrerum causa, & sublimia cedant. Natura ingenia hac non capit iste locus. Sensibus addicta est nunc mens, sub sensibus extant Delicia, gaudent corda, iocosq; parant. Gaudia sectentur risus, dulces q; cachini, Lusus, firma fides, spesq; iocusq; salax. Latitia, Srisus reparant me, gaudia seruant Incolumen, examinant ira, metus q; graues: Ridendum est hilares conuiua, amentia magna est Si sinimus celeres accelerare rogos.

-lam , woo'ke CnoA PointVens Deput

T E paffioni dell'animo hanno gran poten- Paffioni Ltia d'alterare i corpi nostri, imperoche dell'ani. fanno mouimento ne gli humori, & nelli spiriti; & qili moti immoderati, o subiti si fanno dal centro del corpo alla circonferentia, come è l'ira, e l'allegrezza; ouero dalla circonferentia al centro, come è il timore, & simili, Allegrez dalle quali viene gran mouimento ne gli spi- za. riti; & per questo bisogna grandemente sug- Timore. gire queste passioni, essendo che troppo disce-

, & infer reum ver

norem. uenenu eft.

ina, corpus

eation de i

nta per san

ffer mode

itail calor

le passio-

iriti. Ma

o, la testa,

caccelera

ere castafare alla

abile in-

petie, có

o cofa ra

abbiamo noi n'ac

noi debo

uuto,

ti-

DE

DE GLI ACCIDENTI

diseccano, & alterano i corpi, perturbandoli, & dalla naturale completion loro transmutan doli; & p questo si chiamano da Platone infir-Passioni mità dell'animo, come sono l'ira, la mestitia, dell'ani- la melacolia, l'ansietà, l'esclamare, il suror, l'im peto, cotentione, rissa, odio, inuidia, angustia, timore, vergogna, pésieri dispiacenoli, desideri sfrenati, l'audacia, l'incontinentia, l'importu nità, l'iniquità, l'ambitione, la diffidétia, la speraza, il gaudio, & simili, le quali tutte cose oltre che grademente il corpo offendono, traua gliano l'animo ancora, impeioche l'ira, e la souerchia mestitia assiiggono gli spiriti, dissecca no l'offa, estenuano la carne, riscaldano il corpo, l'abbrusciano, & lo merrono sossopra dal suo stato naturale, dode végono poi molti ma li, come catarri, & flutsione alle gionture; quan tung; que passioni.quado son mediocri, qualche volta coferiscono a gl'huomini, & no leggiero aiuto lor pstino; imperoche l'ira eccita, & accresce il calor naturale, e spesse uolte è vti le l'adirarsi, priparare il calor naturale, & per radunare il langue nelle uene; & p questo nell'infirmità frigide è da eccitare l'ira, come da fuggirla nelle calde. Oltre a ciò le pailioni dell' Melanco animo, come la melaconia indebolisce la dige stione, come l'allegrezza fortifica. Et osta è la potissima cagione, pche gl'huomini più de gli altri animali so esposti alle crudità, pche gl'ani

Ira.

Alle, grez i Das

mali brus

meno no

cócuoce

tù cốcot dinersi pi

-no questa

que mão donde p

Sto fi fug

le cofe n

no ptur

fisperil

tutte l'i

le;ne è

tioni, pr

caso, E

grimare

detta, p

uello, s

terie. (

la virtu

disconc

mutane

perilti

ducon

dano,

Ginter

imperc induce DELL'ANIMO.

ITI

rbandoli.

anlmutan

one infir-

mestitia,

uror, l'im

angustia,

li, deside-

l'importu

tia, la spe-

te cose ol-

no, trana

ra, e la so-

, diffecca

no il cor-

flopra dal

molti ma

ire; quan

ri, qual-

k nó leg-

a eccita,

olte è vti

e, & per

iesto nel-

come da

ioni dell'

e la dige

gsta è la

iù de gli

he gl'ani

mali

mali brutti, quantuq; mangino a fatietà, nodi meno non impediscono la virtù naturale, che cocuoce i cibi, pcioche è eguale in loro la virtù cocottiua, & appetitiua; ma gl'huomini co diuersi pessieri, &pturbatione d'animo diuerto no questa virtù dalle sue operationi, & quantu que magino sobriamente, cascano in crudità, donde poi nascono molte infirmità: & per que sto si suggano co ogni potere i pesseri tutti del le cose miserabili, & tutte l'altre cose che possa no pturbar l'animo, & sempre di tutte le cose sisperibene, perche star có la mente allegra in tutte l'infirmità è bene, come il cotrario è ma le;ne è da fermarsi lungo tempo nell'imaginationi, perche come si dice, L'imaginatione sà il caso. E da guardarsi ancora dal frequente lagrimare, dal gran furore, e dall'appetito di ué Lagridetta, perche queste cose indeboliscono il cer uello, & prohibifcono la digestione delle materie. Così ancora il souerchio timore atterra Timore. la virtù, & tutti q'îti accideti dell'animo impediscono la cocottione, prostergono la virtù, e mutano il corpo del natural suo stato; pcioche per il timore gli spiriti, e'l sague si ritirano, e ri ducono dentro al cuore onde i mébri si rifred dano, il corpo s'impallidifce, uiene il tremore, si interrope la voce, & tutte le sorze macano, imperoche il timore, metre s'aspettano i mali, induce sbattiméto d'animo, il qual commoue gli

44 DELL'ANIMO.

gli spiriti, & questi commosti, tutto il sangue perturbano, onde poi le crudità nascono, & le putredini.L'ira è vn moto molto vehemete del calore, che nelle parti estreme có impeto si dif fonde, & p questo nell'ira si fanno più rossi, & più proti i corpi ad ogni sceleratezza: l'ira ancora comoue il core alla vendetta, ilqual commosso riscalda assai il corpo, e lo dissecca, & p il suo seruore tutte l'attioni della regione si cò fondono; & per questo si dice, l'ira essere una accensione di sangue circa i precordij, per l'ap petito della védetta; & per questa causa gli adi rati hanno il polso grade, & gagliardo, come i timidi l'hanno picciolo, & debile, pche il calo re ritorna in dietro. Ma in offi casi hora il calor naturale ritorna detro, & hora fuori; l'vn, & l'al tro di questi moti si scorge nella vergogna, che prima il calor si ritira detro, poi ritorna fuori, che non ritornando si causa il timore, & non la vergogna. Se poi que cose che subito patiscono gl'huomini, si patissero a poco, a poco, si causarebbe la mestitia, che corrompe, e guasta la natura de gl'huomini, l'estenua, l'isrigidisce, & la dissecca, ottenebra gli spiriti, osfusca l'ige gno, & oscura il giudicio, indebolisce la memo ria, & impedisce la ragione, & spesso da osti re pétini moti dell'animo fi causa la morte, pche, osi dissoluono le uirtù dell'animo, che cosisto no nel calore, oueramente s'estinguono per la

Vergogna.

Mestitia.

Morte.

trop-

troppa fri

tip troppe

andando t

soffoca il c

Rutilio rif

da del con

medesimo

dolore do

pariméte,

ti fon mor

more, com

p la souero

lassata, si tr

fi, & indi r

molti pusi

vergognas

& d'Home

fioni dell ai

diocrità, 8

pre có med

eccita il cal

ti gli spiriti

aiuta la dig

l'huomo ha

la giouenti

il gaudio u

c'han bisog

fa, & moltip

tà. In fomn

DE GLI ACCIDENTI.

il fangue

no. & le

néte del

eto fi dif

roffi, &

l'ira an-

ial com-

cca, & p

onesicó

Tere una

per l'ap

a gli adi

, come i

e il calo

ilcalor

11,8 l'al

na, che

fuori,

non la

atisco-

oco, si

guafta disce,

a l'ige

memo offire

pche,

ofifto

per la

op=

troppa frigidità; & per questo molti son periti p troppo timore, & per troppa mestitia, che andando tutto il sangue al core, & gli spiriti, si soffoca il cuore, & ne segue la morte: & però Rutilio riferitoli com'era stata negata la dimã da del consolato del fratello, subito spirò; & il medesimo auéne a M. Lepidio per il souerchio Allegrez dolore dopò il repudio della moglie. Legesi pariméte, che per la fouerchia allegrezza mol ti son morti, come ancora p subito dolore, ò ti more, come per souerchia ira non mai, perche p la fouerchia allegrezza la facoltà animale ri lassata, si trasserisce alle parti esterne, & risolue si, & indi rimane il cor solo, & si rifredda, onde molti pusillanimi son morti. Molti altri poi p Vergovergogna so morti, come si legge di Diodoro, gna . & d'Homero; p la qual cosa sempre queste pas sioni dell aio si deuono pigliare con certa mediocrità, & massime l'allegrezza si deue sempre có mediocre rifo accompagnare, che cosi eccita il calor naturale, tépera, & purifica tutti gli spiriti animali, & corrobora l'altre uirtu, aiuta la digestione, assortiglia l'ingegno, & fa Giouenl'huomo habile a tutte l'operationi, mantiene tù. la giouentù, & finalmete prolungala uita; & è Vita. il gaudio utile ad ogni psona, eccetto a quelli c'han bisogno di smagrirsi, imperoche ingraffa, & moltiplica nel corpo la carne, & l'humidi tà. In somma nessuna cosa è più a proposito a

Sanici.

con-

DELL'ANIMO.

coferuar la sanità, che il giubilare, & uinere al legramente, non turbarfi, non adirarfi, fempre hauer buona speranza della salute. Siche tutte queste cose siano moderate, perche sempre è da eleggere la mediocrità, & per questo disse Hippocrate, la fatica, il cibo, il bere, il fonno, & Venere, tutte queste cose siano mediocri, perche, allebothuger it doob stelob

Et modus in rebus, sunt certi denique fines, Quos ultra, citraq; nequit confistere rectum.

Sanità.

Medio-

crità in rutte le

cofe.

L'huomo adug;, che vuole esser sano, pratti chi per i giardini, guardi le verdure, & luoghi ameni, & conversi con amici giocondi, & faco di, con suoni, & canti, che p queste cose si risto ra la uirtu; &sì come la uirtu, e la forza s'accre scó col cibo, col uino, con buoni odori, có trá quillità, & allegrezza, e col lasciare le cose, che attristano, & col couersar co gli amici; così pa riméte coferifce ascoltare historie grate, fauo Leggere. le, & ragionameti piaceuoli, con suoni, & cati, Occhiali e co diletteuol lettione; ma il leggere no fi fac cia col capo basso, ma eleuato, & con occhiali verdi, p corroborar più la vista. Oltre a ciò co ferisce moltovsar vesti ptiose, e di color grato, & portare anelli d'oro, ò d'argeto, tener uccel letti in casa, che soauemete cantino, pratticar p luoghi ameni, caminar all'aer chiaro, e leuar fila mattina a buon'hora, che nó ci è cofa, che rallegri più gl'huomini, che rifguardar l'aere

Vesti.

DE. chiaro, &] Aritotele, r Adij. Final la sua allegr allegrezza (darfi nelle : nelle prosp me leggiad

rico, con qu Rebu For Contri

abo Aeq Serva Ma Abin

- Debbiar comporre potere, a c ambrosia c fce, & co 1: mar gl'affe desiderij,1 tani,ne pn go, che ci i &il corpo

la Filolofia

chiaro,

uiuere al fi, feme . Siche che semer questo Ibere, il

que fines, e rectum. no, pratti & luoghi di, & facó osesiristo za s'accre

ano me-

ori, có trá cole, che i; cosi pa ate, fauo ni,&cati, e no fi fac n occhiali

e a ciò có lor grato, ener uccel pratticar

ro, eleuar cofa, che dar l'aere hiaro,

DE GLI ACCIDENTI.

chiaro, & leuarfia buon'hora, che come dice Aristotele, molto conferisce alla sanità, & alli buon'ho studij. Finalmente è da sapere, che il cielo con ra. la sua allegrezza ci ha creati, & con la nostra allegrezza conseruaci. E finalmente da guar- Allegrez darsi nelle auuersità non mancar d'animo, ò za. nelle prosperità fuor di modo rallegrarsi, come leggiadramente ci ammonisce il Poeta Lirico, con questi versi.

Rebus angustis animosus, atque Fortis appare, sapienter idem Contrabes vento nimium secundo Turgida vela. infinition of concrofia cast cibi, ne fants

Aequam memento rebus in arduis Servare mentem, non secus in bonis Ab insolenti temperatam. -ouloin & construLatitia. ogrant o construction

- Debbiamo dunque con ogni diligentia ben comporre l'animo nostro, attédendo con ogni potere, a conoscer la verità, che questa è glla ambrosia delliDei, della quale l'animo si nutri fce, & co la frequentia de gli fludij buoni fer- An bromar gl'affettuofi motti dell'aio, accioche i fieri fia delli desiderij, le mestitie, e i timori, si discaccino lo Dei. tani,ne pmettiamo, c'habbino i noi tanto luo go, che ci faccino discostar dal dritto sétiero; &il corpo distrughino:promettendoci dique la Filolofia, (che è la medicina dell'animo) di Filolofia. estir-

48 DELL'ANIMO.

Viuer beato. estirpare la radice di tutti i mali, lasciamoci sanar da essa, se uogliamo esser buoni, & beati, & da lei prendiamo gl'auertimenti del bene, & beatamente uiuere.

AVERTIMENTI NE I CIBI,

ET NEL BERE. TO TOO . COM

CAP. VI.

Cibo. Bere.

TInalmente per conseruar la sanità del cor-I po humano, è il cibo, & il bere principale instrumeto, conciosia che senza i cibi, nè sani, ne infermi possiamo uiuere. E dunque l'uso de i cibi necessario, perche essendo tutto il corpo de gli animali in continuo flusso, che in ogni momento di tempo si consumano, & risoluono gli spiriti del corpo, & similmente gli humori, & le parti solide, se un'altra simil sostanza in uece di quella, che sè risoluta non si ristaura, breuemente si uiene alla morte. Alqual mancaméto, uolendo prouedere il Creator di tutte le cose, con la sua benificentia diede a gli huomini i cibi, e il bere, accioche con il cibo si ristorasse tutto quello, che si era consumato della sostanza più secca; & col bere, tutto quello che dalla più humida sostanza s'era risoluto. Deuesi dunque ne i cibi considera-

Morte.

matione, hregione, La Boni

fi, pcioche i uecchi, za;nè me trimento La qui

azimo,ò o

gioli, agli

cose da fu

che cố fu

dicale, ou

ze, percio

DEICIBI.

rela bontà, la quantità, la consuetudine, la di-

lettatione, l'ordine, il tempo, l'hora, la natura,

la regione, & l'età.

La Bontà, & perche quello è buon cibo, che Botà de è leggiero, & di parte fottili, di buon fucco, & i cibi. che in breue tempo discéda dallo stomaco,& che presto si digerisca, quel cibo è di buon suc co, dal quale si genera buon sangue, & il buon sangue è quello, che è temperato nelle prime qualità, non fottile, non grosso, non acre, non mordace, non amaro, no falso, ouero acetoso, la botà del cibo è, che facilmente si alteri, & si ni. digerifca, & questi fono quelli, c'hanno la fostan zalor tenera, & che facilmete si dissolue, come fono l'oua, le carni di uccelletti, & fimili . Ma quei cibi son di difficile digestione, che han la sostaza cotraria, come sono i cibi di pasta, pan uni. azimo, ò duro, i caoli, cascio uecchio, faue, fa= gioli, agli, cipolle, & gl'itestini de gl'afali, tutte cose da fuggirle. Si eleggano duque quei cibiq che co fucco lodeuole ristaurano l'humido ra dicale, ouero, che no fian groffi, & escremento si, pcioche il calor naturale debile, massime de i uecchi, no può digerire i cibi di grossa sostaza;nè meno fiano i cibi debili, cioè di poco no trimento, perche fimili hanno brenevita.

La quantità de i cibi fi comprende dalle for Ouatità ze, percioche tanto cibo si deue dare, quanto dei cibi. le forze fopportano; cioè che fi riftorino, & no

fi ag-

CIBI,

lasciamoe

i. & beati,

del bene,

à del corprincipale oi, ne sani, ue l'uso de toilcorpo he in ogni & risoluo-

te gli hunil softannon si rite. Alqual

reator di liede a gli

on il cibo ra confupere, tut-

nza s'era onfidera-

re

si aggravino, e che si possano digerire, che esse do il calor naturale debile, non si possono concuocere, & causano infirmità; p questo si dice, che non deuono rallegrarsi quei, che pigliano molto cibo, perche se no si dogliono al presen te, nondimeno non fuggiranno il pericolo.

Crapula. Aftinen-22.

L'vso aduque de' cibi sia moderato, perche sì come la crapula nuoce, così la souerchia asti nenza non giona; onde chi vuole attedere alla fanità, mangi sempre senza satietà, & che resti qualche reliquia d'appetito, che chi fa altrime te patira rutti acidi, flussi colerici di soura, e di forto, nausea, pstratione di appetito, grauezza di testa, dolor di stomaco, opilatio di fegato, e di milza, disséteria, e finalméte febri maligne. Et per que emeglio lasciar sempre qualche co sa alla natura, che quei che si riepion troppo si ritrouano in gra pericolo della vita, ò che il ca lor naturale si sossochi, ò che qualchevena si ro pa, percioche dai molticibi, ne vengono infirmità, & dalle infirmità la morte. Offernisi adu que in tutte le cose, massime nel cibarsi, quella fentenza, Niente troppo: Nó folo ne i fani, ma etiandio ne gli infermi, i quali nel cibarfi deuo no hauere la legitima misura, pche l'infirmità diuerse, vogliono diuersa misura del cibo; percioche ne i mali lughi bisogna cibare piu larga mente, come più strettamete ne gl'acuti, e qua do il male sarà nel suovigore, bisogna vsarvitto

tenuissimo; fialatollera facon que Laqualit re gli amal ne, la quale fani; ma ne traria quali ficonueng midi, &p tea quei, do, come i qualche m tanti, Si el do la varie te, Isang & humidi lerici si gu lera, & co dinoda q ilcheisar fe dolci, ci,&fimil l'acetosit cora, no

che qui

il sague,

tio,e sim

imeloni

tenuif-

tenuissimo; ma sempre si deue auertire, quanta sia la tolleranza della virtu, e quanto possa du & indebolice. Ma lei

rar con quel vitto.

re, che essi

fono con-

sto si dice,

e pigliano

al presen

o, perche erchia afti

tédere alla

& che resti

faaltrime foura, e di

grauezza

li fegato, e i maligne.

ualcheco

troppo fi

che il ca vena siró

ono infireruisiadu

rsi, quella

i fani, ma

arfi deuo

infirmità cibo;per-

piularga

uti, e qua

viarvitto enuif-

ricolo.

La qualità de i cibi, tanto ne i sani, quanto Qualità. ne gli amalati, si comprende dalla complessio ne, la quale è da coseruare con i cibi similine i fani;ma ne gli inferm, sono da dare cibi di con traria qualità; che nell'humido temperamento si conuengono i cibi secchi, & nel secco gli hu midi, & per questo il cibo humido è conuenie te a quei, che hanno il temperamento humido, come i fanciulli, oueramete a quelli, che da qualche mal lecco sono insestati, come i febrici tanti. Si eleggano dunque quei cibi, che secon do la varietà delle complessioni sia convenien te. Isanguigni adunque suggano i cibi calidir & humidi, & che generano molto fangue. I co lerici si guardino da quei che generano la collera, & così i siematici, & i malenconici si guar dino da filli, che generano simili humori : Per il che i sanguigni, e i colerici guardinsi dalle co fe dolci, come mele, zuccaro, butiro, olio, noci, & simili, & vsino più psto l'acero, l'agresta, e l'acetolità de'cedri, limoni, & granati. I cibi an cora, non deuono in alcuna qualità eccedere, che quelli che eccedono in calidità, abbrusciano il sague, come la faluia, il pepe, l'aglio, il nastur tio, e simili. E se la calidità sarà acquosa, coe ne i meloni, causa putredine, e se velenosa coe ne

i ton-

i fonghi, ammazza, se sarà humida si putresà, & opila, & se la calidità farà secca, consuma, & indebolisce. Ma se i cibi saran troppo frigidi, mortificano, & congelano come la lattuca, la portulaca, e i cocomeri. Icibi ontuofi leniscono il uentre, humettano, & accrescono la flemma, e il fonno, supernarano, & impediscono la digestione. I cibi dolci opilano. Gli amari non notriscon punto, & abbrusciano il sangue. I falsi riscatdano, & disseccano, opilano, & son nociui allo stomaco. Gli acuti per la calidi tà loro riempono la testa & perturban la mente, come gli agli, il porro, & le carni salate. I bruschi, & stitici constringono, oppilano, & ge nerano sangue malenconico. Gli acetosi generano malenconia, nuocono a i membri neruofi, & per questo fanno presto inuecchiare.

Confire-

La consuetudine nel cibarsi è di gran momento, onde gli Antichi han detto che la con suetudine è un'altra natura; onde si come ne i cibi è da hauer rispetto alla natura; così bisogna ancora osseruar la consuetudine, laquale è gran radice nella conseruatione della fanità, e nella curation della infirmità; ma è ben d'auer tire, che se la consuetudine sarà cattina, si deue a poco, a poco mutarla in buona, che le repentine mutationi son tutte da suggire. Onde è bene di assuesaria ad ogni cosa, accioche la mutatione non sia poi dannosa.

L'or-

D'Ordine
dicibi faci
de fon più t
10,& fi corre
conocenio ce
cuocerli pre
no fempre p
ueranno a n
cominci dal
& il fimil s'in
pre adúq; le
l'humide all
lubriche all'
questo fi int

La delette perche quar cilmente fi ci lentieri gli a non per que ui a gli ama te quelli, ch mento facil

Il Tempo fendo losto fendo losto la mattina quando l'ac con limitat distante da freschi,e co DE I CIBI.

L'Ordine ancora de i cibi è da osseruare, on de i cibi facili a digerire, facili a descendere, e che son più teneri pigliandosi dopò supernata no, & si corropono. Le cose facili a digerirsi si conoscono dalla facilità del mangiarli, & del cuocerli presto al fuoco. Questi adunq; deuono sempre precedere i cibi contrarij, & se si ha ueranno a mangiare cibi arrosto, & allesso, si cominci dall'allesso, come più facile a digerire, &il simil s'intéda dell'oua tenere elatte. Sem pre aduq; le cose facili a digerire alle difficili, l'humide alle secche, le liquide alle solide, & le lubriche all'astringenti si preferiscano. Tutto questo si intende ne gli stomachi ben disposti.

La delettatione aucora è da considerare, perche quanto i cibi son più soaui, tanto più sa Delettacilmente si digeriscono, che lo stomaco più vo-tione. lentieri gli abbraccia: Maèda auertire, che non per questo si deue sempre dare cibi cattiui a gli amalati, ma bifogna conceder folamen te quelli, che nuocono poco, & che il lor nocu-

mento facilmente correggafi. Il Tempo, & l'hora del cibare è quando esfendo lo stomaco uoto del cibo precedente, & mangiala mattina auanti che l'aere si riscaldi, e la sera re. quando l'aere comincia a effere men caldo, ma

con limitationi, che per otto hore sia un pasto distante dall'altro, & questo la state in luochi freschi, e con panni sortili che non riscaldino, ò

Ordine

faccino

ua, si deche le reire.Onde cioche la

a si putrefi,

, confuma,

oppo frigi-

e la lattuca,

ntuosi leni-

resconola

mpedisco-

o.Gli ama-

iano il fan-

opilano, &

per la calidi

an la men-

is salate. I

ilano, & ge

etosi gene-

brineruo-

gran mo-

he la con

comenei

cosi biso-

, laquale è

a fanità, e

en d'auer

hiare.

L'or-

34 DII CIBI.

faccino venire il sudore; ma l'inuerno si facci il contrario. Non bisogna ostre a ciò, quado vie l'appetito tardare il mangiare, che il tolerar la fame, riempie lo stomaco di putridi humori, p che no hauedo al tepo dell'appetito altro nutrimento, tira da i luoghi vicini le superfluità, riempiendosi di cattini humori. L'infermi poi nell hora del parosismo non si deuon nutrire. Bisogna parimente auertire i tempi dell'anno, perche l'inuerno ch'è frigido, & humido, bisogna mangiar'affai, e beuer poco, mail uino fia potente. La state, che è calda, & secca, si dee anerrire di magiar poco, ma beuer affai, & mol to téperato. La primauera è da mangiar vin po co maco dell'inuerno, ma beuere vn poco più. Così l'antunno si mangi un poco più che la sta te, ma fi beua manco, & meno inacquato, & a questo proposito si leggono questi nersi,

Temporibus ueris, modicum prandere iuberis;
Sed calor astatis, dapibus nocet immoderatis;
Autumni fructus caucas, ne sint tibi luctus;

De Mensa sume quantumuis tempore brume.

Età. L'Età si considera ancora nel cibare, percio che a i fanciuli si couengono cibi humidi, & a l'età. i gioneni essendo caldi, & secchi, si conuegono cibi contrarij. A i vecchi son buoni i cibi, che ri fanciuli caldino, & humettino le sosside parti loro. I fanciuli caltra a ciò biscora di la secono cibi.

Vecchi. fanciulli oltre a ciò bifogna cibarli spesso; p ha uer il calor paturale gagliardo; ma a i vecchi si

Tépi del

con-

comegono lue. Più nut le i gionin gioueni, & i rano facilm fono i gione & meno di fon più viu

Le regional da confide ni, le qual Mótone fo Spagna foi trario le ca che in Fra o dal cielo

La nattriciafcuno, de la ficiafcuno, altri da, & feccione da, & hum ta fola il graffi & è nociuo

Bilogi gole infr DEIDCIBI.

conuegono pochi cibi, essendo debile il lor ca lore. Più nutrimento ancora vogliono i fanciul li, e i giouinetti; ma minor quatità ricercano i gioueni, & i vecchi: & per questo i vecchi tolle Giouerano facilmente il digiuno, nel secondo luogo sono i gioueni, maco lo tollerano i giouenetti, & meno di tutti i fanciulli, massime quelli che sono più viuaci.

Le regioni ancora nell'elettion de i cibi son Regione da considerare, perche l'herbe, i frutti, e le car ni, le quali in Italia, e nella Grecia quelle di Motone son poco gioconde, & in Fracia, & in Spagna son più soaui, & più sane; & per lo con trario le carni di vitella sono in Italia migliori, che in Francia, & in Spagna, & questo procede

o dal cielo, o da pascoli.

no sifacci il

quado viê

il tolerar la

li humori, p

to altro nu-

uperfluità,

infermi poi

on nutrire .

i dell'anno,

mido, bifo-

a il uino fia

ca, si dee a-

Mai, & mol

ngiar vii po

n poco pilla

i che la sta

nato, & a

erfi.

e iuberis;

moderatis;

iluctus;

re brume.

are, percio

umidi, & a

onnégono

cibi, che ri

ti loro. I

pesso; pha

con-

La natura finalmente è da confiderare di Naturali ciascuno, & le particolari proprietà, & per que stobisogna che l'ortimo Medico sia Filosofo : Percioche alcuno abhorrisce il cascio, altri il vino, altri l'aglio, altri che son magri, e di calda, & secca coplessione, due o tre volte il giorno desiderano di magiare, & altri che son grafsi, & humidi, si contentano mangiare vna volta sola il giorno, che a quelli, che hanno i corpi grassi & grossi, il mangiar due volte il giorno è nociuo.

Bisogna oltre a ciò nel cibare osseruar le Re gole infrascritte.

D 4 I. Non

Regole nel cibar

I. No si magi a satietà, percioche se si piglia più cibo di quello che lo stomaco possi tollera re; nascono infinite crudità, & per questo è me glio astenersi vn poco, che riepirsi troppo; per che com'è scritto, ammazza più la crapula, che il cortello, che la souerchia copia de i cibi, soffoca il calor naturale, come la gran copia di olio estingue la fiamma della lucerna; & per que sto bisogna leuarsi da tauola con appetito, come non bisogna entrarci senza appetito.

II. La varietà de' cibi, & la dinersità delle vi uade è da fuggirla, perche apporta molte infir mità, massime se i cibi sará di cotraria qualità, pche si impedisce la loro concottione, & si cor rompono, e si come la varietà de i cibi diletta al palato, cosi nuoce alla sanità: Onde sterroga to vn saggio huomo, pche nel pranzo si conten taua d'vn cibo solo: Rispose, Per nó hauer trop po bisogno del Medico. Onde vn cibo semplice è vtilissimo, come la diuersità de' sapori è pe stifera, e la moltitudine delle viuade è danosa. Et per qîto gli Antichi viueuano molto più di noi, pche vsauano vn semplice cibo, cioè pane, e carne, & p questo la vita nostra è breue, & esposta a tate infirmità. Non veggiamo noi i ca ualli, e' buoi, e gl'altri animali irrationali poco hauer male, sempre vsando vn cibo medesimo? & per questo quel Filosofo venedo in Italia, di due cose restò merauigliato, l'vna che gli huomini

mini mangi ron dormit

III.Che to, accioche la, & che il l'vltimo, & mili nel dis putredine

IIII. C giugendo digerito.

V.Che fi chiama digestrone pedisce, e ceméte in mastichin ghiottino

VI.Che freddato, tà del cib fi deue m caldo, pe cofe cald di, come & humio

vII. C che in qu ne gli îte DEI CIBI

mini mangiassero due volte il giorno, & che non dormissero mai soli.

III. Che standosi a mensa no si ragioni molto, accioche nó si prolunghi il tempo della mé sa, & che il primo cibo sia digerito prima che l'vltimo, & cosi le parti del cibo si faccino dissi mili nel digerirsi, che ne segue corruttione, & putredine.

IIII. Che non si rimanghi poco dapoi, aggiugendo cibo a cibo, fin che il primo non lia

digerito.

le si pigliz

offitollera

iesto è me

oppo; per

rapula, che e i cibi, sof-

copia dio-

&per que

petito, coetito.

îtà delle vi

molte infir

ia qualità,

ne, & si cor

ibi diletta

e iterrog2 ficonten

auer trop

o sempliapori è pe

è danosa.

lto più di

ioè pane,

eue,& eo noi i ca

nalipoco

edesimo?

Italia, di gli huo-

mini

V. Che i cibi si mastichino bene, che questa si chiama la prima cocottione, & è quasi meza digestione, doue che la mala mastigatione, im pedisce, e ritarda la digestione, ne si deue velo ceméte inghiottire, come fanno i golofi, ma si mastichino i cibi a bastanza prima che si inghiottino, & si faccino i boccon piccioli.

VI. Che ogni cibo caldo è meglio, che il rifreddato, massime l'inuerno, che l'attual calidi tà del cibo tépera la frigidità del bere, ma non si deue mangiare però caldissimo. Piace il cibo caldo, perche essendo la fame vn desiderio di cose calde, e secche, sempre desidera i cibi caldi, come la sete, che è appetito di cose frigide, & humide, appetisce le cose frigide.

VII. Che l'inuerno si vsino i cibi grossi, perche in quel tempo il natural calore è più vnito ne gli îteriori, che il cotrario auiene la state, &

per

per questo in quel tempo si conuengono cibi debili, & leggieri, essendo all'hora il calornatu rale debile.

VIII. Che il cibo sia doppio al bere, il pane sesquiduplo all'oua, triplo alla carne, e quadru

ploai pesci, all'herbe, & ai frutti.

IX. Che i brodi no s'vsino troppo nelle men se, che fanno inondare i cibi nello stomaco, ri-lassandolo, & lenado l'appetito, generano mol ta humidità, dalla quale poi si generano varie infirmità; doue che quelli che mangiano cibi secchi viuono più lungo tempo.

X. Et perche finalmente ne i cibi, & nel bere è difficile fare ogni cosa rettissimamente, & no errar mai, per questo è vniuersalmente da osser uarsi, che se alcuna volta si mangino cose catti ne, si contemperino con i cibi contrarij.

CHE COSA SI HA DA FARE

Empre dopò il cibo si pigli qualche cosa sti tica, senza beuerci sopra niente, o poco, co me pera, nespole, cotogne, vn poco di cascio, o vn poco d'acqua fresca, che con queste cose si sigilla la bocca dello stomaco, onde il casor na turale si stà più gagliardo, e si impedisce l'ascen der dei vapori alia testa. Molti prendono dieci

toriandoli gnato, qua dello stom

Da diaci Et dopo to e poi se

Poft cil

QVA

Mol no, effen gagliardi & la flato fe non ui la cena pi dere, per calor na la digel che il fi

non folo

delcorp

rio, che

DEI CIBI. gono cibi

coriandoli inzuccherati, altri un pezzo di coto gnato, quale aiuta la digestione, e la debolezza Cotogna dello stomaco, & p questo disse il versificatore, to.

Si vis me mitem ji vis dirimere litem, Da diacidonitem, da mihi frater item.

Et dopò il cibo bisogna passeggiare alquan to e poi sedersi, Onde si dice,

Post cibum aut stabis, aut gradu lente meabis.

QVAL DEVE ESSERE PIV COPIOSO IL PRANSO,

O LA CENA.

Olti dicono, che la cena deue effere più Cena. VI copiofa, che il pranzo', massime l'inuer- Pranze. no, essendo che il calor naturale la notte si ingagliardisca; ma il cotrario poi nell'infirmità, & la state, che il pranzo deue esser più lungo, fe non ui sia sospetto di parosismo. Perche poi la cena più copiosa sia più sana, dicono procedere, perche la frigidità della notte, riuoca il calor naturale all'interiori, onde si fà meglio la digestione, & la concottion de i cibi: oltra che il sonno concuoce ottimamente i cibi, non solo nello stomaco, main tutto l'habito del corpo; & nel ueggiare accade il contrario, che il calor naturale si estende nelle parti esterio-

alornatu

e, il pane equadru nelle men

maco, rierano mol rano varie giano cibi

anel bere nte, &no re da offer cose catti arij.

FARE

e colafti poco,co cafcio, o ste cose si calor na e l'ascen mo dieci

CO-

DE F CIBI

esteriori del corpo, debilitandosi nell'interiori. A questa opinione, è contrario l'vso, massime in quelli, che sono esposti a catarri, & a mali flemmatici; imperoche la sera il calor naturale, per i negotij del giorno stanco, non è cosi gagliardo come la mattina; & la sera il cibo della mattina non è ben concotto; la risolutio ne di questo dubbio è, che la cena dene esser più leggiera, massime in quelli, che son disposti a morbi notturni, come sono catarri, destillationi, & fimili; oltre che dalla copiosa cena, si fan molte euaporationi alla testa, onde non po co ne resta offesa, &per questo ne i mali del cer uello si deue poco cenare; nè osta che sia manco internallo di tempo dalla cena al pranzo, che dal pranzo alla cena, & per questo la sera maggior copia de cibi si concuocerà; perche non il numero dell'hore, ma l'attion della virtu è quella che concuoce, la quale la mattina fatta per il sonno più forte, viene a essere più vali-Cibo co- da; & per questo, a quel tempo più che la sera conuiene più copioso cibo: Perche,

piolo.

Cena

più leg-

giera.

Ex magna cæna stomaco sit maxima pæna. Vt sis nocte leuis, sit tibi cæna breuis.

Cena leuis, uel cena breuis, fit rarò molesta: Magna nocet, Medicina docet, res est manifesta.

IL FINE.

AVER-

AVE

T Frument 1 70,il Gr dal colore, d dall'età : pe midi, & ui Jon wentest. Scono.

> Está. bor Ventricu Attamer Hoc vita Viscosi, Melleho

Vtile Far ft

Nomi.C Scelta. sco,&ben Qualità grano, &1

perato.

AVERTIMENTI NE I

interio-

maffime

& a mali natura-

on è cosi

a il cibo

risolutio

eue esser

n disposti

destilla-

cena, si e non po

li del cer fia man-

ranzo,

o la sera

perche

llavirti

tina fat-

più vali-

elasera

cens.

sta; inifesta.

ER-

Frumenti sono chiamati il Farro, la Segala, l'Or Frumeti. Zo, il Grano, & la Spelta. Si conoscono i buoni dal colore, dallo splendore, dal peso, dall'odore, & dall'età: percioche i frumenti nuoui son troppo bumidi, & uiscosi, & dissicilmente si digeriscono, & son uentosi. Gli antichi son secchi, & poco nudriscono.

FARRO.

Vtile Far stomacho, ventriá; salubre sluenti,
Está boni succi, atque impinguat, sistit & aluü,
Ventriculusá, ager facile non concoquit illud:
Attamen id capitis poterit mulcere dolorem:
Hoc vitare senes debent, namá instat, & affert
Viscosü, et crassum succum, sed ad illa sugadum.
Melle hoc conditum sit, sacchareoq liquore.

Nomi. Chiamasi da Lat. Far, da Ital. Farro. Farro. Scelta. Il miglior farro è quello, che è fresco, & ben mondo.

Qualità. Ha le medesime qualità, che il grano, & l'orzo, ma nelle prime qualità è temperato.

Gioua-

Giouamenti. E il farro di gran nutrimento, Magri in & per questo mangiato ne i cibi nutrisce bene, graffare. & ingraffa i magri, & da maggior nutrimento, che l'orzo, & pche è di grosso nutrimeto coferisce ne i slussi, e ne' catarri come il riso. Ma cot to ben i brodi grassi mollifica il corpo. I Roma ni vsarono il farro per farne il pane molti anni.

Farro di grano,

Farrate.

Fassi il farro di grano, mettendolo a molle nell'acqua per vn poco, poi nel mortaio si scor za, e si secca al Sole, & indi si macina grossame te, di modo che di vn grano si faccino quattro, ò cinque parti, & secco riserbasi; è di buon nu triméto in tal maniera, che può emendare i vi tiosi humori, che nello stomaco si cotenessero.

Nocumenti, Non essendo ben cotto, & pre parato genera groffi, & viscosi humori, & è vé tofo, & mangiato da chi ha lo stomaco debile dissicilmente si digerisce: & per questo non si conviene a vecchi, & vsato troppo spesso opila il fegato, & genera le renelle.

Rimedi. Correggafi il farro cocendolo mol to bene con aceto, & con porro, & condito co mele, ò zuccaro perde la sua viscosità, & facilmentesi digerisce, & cotto in buon brodo, è ot timo cibo per i sani, & per gl'insermi, pur che

moderatamente simangi.

In molti luoghi se ne fanno torte, chiamate farrate, che per la conditura loro sono grate al gusto, & son di grande, & buon nutrimento.

GRA-

Aegre conc Obstruit. Ventricu

Nomi. I Spetie. nate da i p forma, dal dezza.

Scelta. maturo, de rompa, & ogni mesc color d'or lo che si ra fime l'Itali

Giouan fuo nutrin robora.La qua co bu tigala tof cere del p tutte l'infi farinata, l conuenier

Nocum tire, gene GRANO.

utrimento, rifce bene,

trimento, néto côfe-

fo. Ma cot

o.IRoma nolti anni.

oloamolle

tajo fi fcor

a groffamé

no quattro,

di buon nu

nendare i vi

otenessero.

otto,&pre

nori, & è vé naco debile

estonon si

pesso opila

endolo mol

condito có

ta, & facil-

brodo, è ot

ni, pur che

e, chiamate

nograteal

rimento. G RA-

Aegre concoquitur Triticum, sed calfacit, atque Obstruit, offenditá; caput, flatuá; redundat, Pentriculuq; grauat, fometaq; plura ministrat.

Nomi. Latin. Triticum . Ital. Grano. Grano. Spetie. Sono molte spetie del grano, nominate da i paesi, dal colore, dalla facoltà, dalla forma, dal numero delle spiche, & dalla grandezza.

Scelta. L'ottimo grano è quello che è ben Grano ot maturo, denso, & duro, che a pena con i deti si rimo. rompa, & sia nato in grasso terreno, netto da ogni mescuglio, pieno graue, lucido, liscio, di color d'oro, & di qllo almen di tre mesi. Quello che si raccoglie in motagna è migliore, mas Orzo. fime l'Italiano, il quale supera tutti, orioni

Giouamenti. Nutrisce grandemente, & il fuo nutrimento è sodo, & valorosamente corrobora.La farina di grano cotta i latte, ò in ac Farina. qua co butiro lenisce l'asprezza della gola, mitiga la tosse, gioua a gli sputi del sague, e all'vl cere del petto; & cotta in acqua melata mitiga tutte l'infiammaggioni interne onde se ne fa la farinata, laquale fatta có acqua, e peniti è cibo Farinata. conueniente a quelli, che patiscono la potura.

Nocumenti. E cibo graue, & difficile a dige rire, genera humori grossi, & viscosi, mangia-

FRVMENTI.

to cotto genera vetosità, & pietre nelle reni, & nella uestica, & moltiplica i lumbrici nel vetre.

Rimedi. Si leuano i nocumenti del grano col cuocerlo bene, & col condirlo con buone spetie, che cosi è manco uentoso, & più facilmente si digerisce.

silo anom o R Zo O. Association

Hordea dant nocuum panem, sine crimine succum, Temperat bic bilem, siccat, alitá; bene : Sicca gelu parui modica sunt hordea cana, Febribus in calidis, pectoribusq; fauent. Inflant, occluse uessica claustra relaxant, Nullus ea adstricti corporis ager edat.

Nomi.Lat. Hordeum Ital. Orgo.

Spetie. Ritrouansene di più sorti, si come si uede ne i granelli, & nelle spiche loro, differenti di forma, & di grandezza, & anco nell'or dine de granelli.

Scelta. Il miglior orzo è quello, ch'è denso, ponderoso, liscio, bianco, & mezano, tra il nuo uo, e'l vecchio.

Qualità. El'Orzo frigido, & secco nel primo grado, oltre l'hauer alquaro dell'astersiuo, & del módificativo; la sua farina è più disseccatiua, che quella delle faue monde, nutrisce molto meno del grano.

Gioua-

teliconuert uersi casi de la veffica co l'altre sue qu zata è humi te a i febric ua nelle inf dio per gli pioso nutri nondimend cilita lo spu polmone; do, che ella fua decott con brode data nella dell'afterfi quandofi ca fenza la

Giouame

Nocum fatto d'O L'orzata f poco amio

Rimed sieme con è manco co, & me zuccaro.

Orzo.

FRVMENTI.

Giouamenti. Nutrisce l'Orzo, & facilmentesi conuerte in carne, & è in grande vso in diuersi casi della Medicina, apre l'opilatione del la vessica có la sua virtù astersiua, & mitiga có l'altre sue qualità l'acutezzade gl'humori. L'or Orzata. zata è humida, & astersiua, & dassi felicemente ai febricitanti, che estingue lor la sete, gioua nelle infirmità del petto, & è ottimo rimedio per gli ethici, percioche è di buono, & copioso nutrimento, & quantunque sia frigida, è nondimeno facile a digerire, lenisce il petto, fa cilita lo sputo, mitiga la tosse, & mondifica il polmone; ma fanno errore coloro, che volen- Errornel do, che ella habbia dell'astersino, gittan via la l'orzata. sua decottione, & la stemperano in sua vece con brodo di pollo, che quella virtu se n'è andata nella decottione; & quando si ha bisogno dell'astersione, si cuoca l'orzo có la scorza, ma quando si vuol refrigerare, & diseccare; si cuo ca senza la scorza.

Nocumenti. El'Orzo ventoso, & il pane fatto d'Orzo genera freddi, & grossi humori. L'orzata facilmente si inacetisce, è ventosa, & poco amica dello stomaco.

Rimedi. Cotta l'orzata con diligenza, in- Cottura sieme con hissopo, spico nardo, ò cinnamomo, nel con hissopo, spico nardo, ò cinnamomo, zara. è manco ventosa, & rendesi grata allo stomaco, & meglio nutrisce, massime aggiuntoui il zuccaro.

Pa-

rellereni,& cinel vetre. i del grano con buone x più facil-

ine succum, ene: cona,

nt. dat.

quent.

ti, si come oro, diffeinco nell'or

ch'è denso, o, tra il nuo

cco nel prill'astersiuo, più dissecle, nutrisce

Gioua-

PANE.

Triticeus Panis lata ex regione salubris,
Nec sapiunt lauta si sine pane dapes,
Feruet, & artificis cura conditus amica,
Facundo vincet salgama quaque cibo:
Pituitam fermenta adimunt huic mixta tenacem:
Sed faciles aditus membra ad alenda dabit.
Ars bona, si geniti sumus, vt moriamur, amica
Nos tamen aternum viuere quaris ope.

Pane. Nomi.Lat. Panis. Ital. Pane, & è cosi chiama to, perche pasce, oueramente viene da Pã Gre co, perche si consà có tutti i cibi, & non si fa in sipido, anzi dà loro, & gratia, & sapore.

Spetie. Dalla sostanza, & dal modo del cuo cerli si variano le disserenze del pane.

Qualità. E caldo, & secco nel primo gra-

Scelta. Il pane fatto di buon grano, ben fermentato, & ben cotto, con vn poco di fale, fatto di fiore di farina, è perfettissimo.

Parti del gliardamente. Ha il pane tre parti, cioè la crofra grossa, la sottile, & la mollica; la crosta sottile è ottima, & da buon nutrimento solido, & molto salubre; il pan semoloso presto si digerisce.

Nocu-

Mocumen malcotto, ma fine in Rom neitij pani fo laione, & m fadi gioglio cealla vista, ficelgono co do ferbanta è graue, §

Rimedi. cuno, ogni & moderat to fuoco, menti.

AVE

Sono gusto, nationi, nè cipì non fon mani, & c no, ò crudi lori di gioni FRVMENTI. 67

Nocumenti. Nuoce grandemente il pane mal cotto, mal fermentato, & non falato, malfime in Roma humidiffima; gli azimi, & fubcineriti pani sono molto nociui, che fanno opilatione, & non si digeriscono. Il pane che si fa di gioglio fa doler la testa, & sbriaca, & nuo ce alla vista, & per questo le donne in Italia lo scielgono con gran cura, e diligeza dal grano, & lo serbano per notrir le galline. Il pan di spel ta è graue, & difficile a digerire.

Rimedi. Il pane non apportarà danno alcuno, ogni volta, che sarà ben fermentato, & moderatamente salato, & cotto a modera-Sale, to suoco, che cosi gli si leuano tutti i nocu-

menti.

AVERTIMENTI

NEILEGVMI.

Son o tutti i legumi poco grati, & soaui al Legumi.

Sgusto, & per questo non son vsati da tutte le
nationi, nè da ogni persona, che appresso a i Principi non sono in vso alcuno, come ancoratra Germani, & Greci, perche difficilmente si digeriscono, ò crudi, ò cotti, che si mangino, causando dolori di gionture, & podagre, & sono ventosi, & gre.

E 2 insia-

es,

ibo: ktatenacem: da dabit. ur,amica is ope.

cosi chiama e da Pá Gre non si fa in ore. do del cuo

primo gra-10,ben fer-

difale, fatin fatto ganioè la crocrosta soto solido, &c sto si dige-

Nocu-

instatiui, & per questo non son conuenientinel reggimento della sanità, nè nol principio, nè nel sin
della mensa, non nel principio, perche alzano poi
gl'altricibi alla bocca dello stomaco, ne in sine,
perche inducono sogni melanconici, & catturi,
& generano uentosità, & rutti, che aprono l'orisicio dello stomaco, & esalando il calore, la
digestione s'impedisce. Però psandosi alcuna uolta, si prendano in mezo de gl'altri cibi,
che in questo modo temperarassi la malitia lo-

Legumi come fi curi.

C E C I.

Cit Cicer, extergit, lac auget, sperma, colorem;
Instat idem, Slapides frangere sape solet:
Feruet Sarescit simul omne, sed ignea uincunt
Subnigra pulmoni prima alimentatuo.
Hac reduci forme, & vocum concentibus apta,
Si data sint mensas inter utrasque tibi:
Cortice non posito renes, iecur, atque lienem,
Vesicamá; souent, Svenerem faciunt,
Hec bona sunt, turgent, sed aquosa uirentia Tusct
Curtamen in primis ortibus ista uorant;

Ceci.

Nomi.Lat. Cicer. Ital. Cece.
Spetie. Ritrouansene de i bianchi, de i neri,

neri,& de i ro cunicolombi glialtri eccit che si rassimi

Qualità.S. do,&i rossilla scono,incido

Scelta. Si fi,&pieni, gl'animali, cibo,che per conuenienti

Gioname méto, atti a na, a genera nenere, pro noca più eff fua decottie lation della lore, confi chiarifica l:

Nocume fo nutrimen freschi,&r tà nello ste no alle ren

Rimedi, te a molle mia, aglio, 8

neri, & de i rossi: i bianchi son chiamati da alcuni colombini: i rossi venerei, perche più de gli altri eccitano venere: & i neri arietini, perche si rassimigliano alla testa d'vn'ariete.

Qualità. Son caldi, & secchi nel primo grado, & i rossisson più caldi de i bianchi, digeriscono, incidono, astergono, & espurgano.

Scelta. Si prendano quelli, che son ben gros si, & pieni, & non pertugiati, nè mangiati da gl'animali, & i bianchi sono più a proposito pe cibo, che per medicamento, ma gl'altri son più conuenienti per medicina, che per cibo.

Giouamenti. Sono i ceci di copioso nutrimeto, atti a mouere il ventre, a prouocar l'orina, a generare il latte, & il seme, onde eccitano
uenere, prouocano i mestrui, & l'arietino prouoca più esticacemente de gl'altri l'orina, & la
sua decottione mondisica il segato, leua l'opilation della milza, rompe le pietre, sà buon co
lore, conferisce al polmone, purga il petto,
chiarisca la uoce, & facilita il parto.

Nocumenti. Danno i ceci veramente copio Ceci fre fo nutrimento, ma sono uentosi, & mangiati schi. freschi, & mal cotti generano molta superfluità nello stomaco, & ne gli intestini, & nocciono alle reni, & alla vessica.

Rimedi. Sono mãco nociui tenedosi vna not te a molle, & cocendo có loro rosmarino, salnia, aglio, & radiche di petrosello, ma bisogna

E 3 yfar

colorem;
pe folet:
ea uincunt
atuo.
ibus apta,
tibi:

nientinel reg.

io, nè nel fin

be alzano poi

o, ne in fine,

& cattini,

e aprono l'o-

il calore, la

andosi alcu-

gl'altri cibi,

la malitia lo-

tibi: lienem, siunt, rentia Tusct orant;

anchi, de i

Brododi vsar più il brodo loro che i ceci, & accompaceci. gnarlo con mosto cotto, & cinnamomo, & mã giarne in poca quantità.

CICERCHIA.

Calfacit, & siccat retinet q; Cicercula easdem Cum piss vires, æque q; est vtilis ad res. Ex tumidos auget magis uda Cicercula ventres, Et stomachum calido dura minore grauat.

Nomi.Latin.Cicercula, Pisum Gracorum.Ital. Cicer-Cicerchia.

Spetie. Ritrouansene di due sorti, cioè domestica, & saluatica.

Qualità. E calda, & fecca, & non fi conuiene a i vecchi, nè meno a stomachi deboli, perche gli aggraua.

Cicer Scelta. Le migliori sono le grosse, & le bianchia di che, & le intiere, & che non sian pertugiate da varie sor vermi, che si generano in loro, se no sono ben secche al sole, quando si raccogliono.

chia.

Giouaméti. Sono le cicerchie cibo delle po nere persone, che rare volte ne mangiano i ric chi: hanno le medesime virtù, che i piselli, & va gliono alle cose medesime, ma più esticacemé te prouocano l'orina, e sono più grati ne i cibi: & son simili a i ceci ne i medicaméti; dano nutrimento simile a quel de i faggioli, ma nutriScono più, p Nocumen facili a cuoc grauano lo s causano a cl

Rimedi.
poi ficuoca
mo, con olio
fale, pepe,
quelli, che
& che s'affa
fono delica

no ventofità

Est Faba diff Inflat, ali Vda prius, m Est tamen

Fresa minus i Albentem Pesteribus, fi

Et capitie Hanc pipere, Vendicat

> Nomi. I Qualità.

LEGVMI. scono più, per essere di più grossa sostanza.

Nocumenti. Sono le cicerchie non molto facili a cuocere, & difficili a digerire, onde poi grauano lo stomaco, & riempiendo il capo, causano a chi le mangiano vertigini, & genera Vertigino ventofità.

Rimedi. Si tengano per vna notte a molle. poi si cuocano con satureggia, mentuccia, o ti mo, con olio, & aglio, ouero fi condiscono con sale, pepe, senape, & aceto: si possono vsar da quelli, che si ritrouano lo stomaco gagliardo, & che s'affaticano affai; ma non da quelli, che fono delicati, & viuono in otio.

Est Faba difficilis coctu, mala somnia gignit, Inflat, alit magis est noxia quando viret. V da prius, mox bac fit terrea, turgida semper Est tamen, & poterit somnia ferre mala. Fresa minus nocua est, crassos paritilla liquores, Albentem, intactam gurgulione legas; Pettoribus, fluideg; aluo vix commoda, uentri Et capiti est morbus, dedita testiculis. Hanc pipere, & celebri poteram condire culina. Vendicat hanc vilis, sed sibirufticitas.

Nomi. Lat. Faba. Ital. Faua. Qualità. E frigida & secca la faua nel pri- Faue. mo

& accompa-

momo, & ma

I.

easdem adres. ela ventres, grauat.

rti, cioè do-

recorum.Ital.

on si conuiedeboli, per-

e, & le bianertugiate da nó fono ben 110.

bo delle po ngianoiric piselli, & va efficacemé ati ne i cibi: ri;dano nu-, ma nutri-(co-

Faui uer

mo grado, ma le uerdi son frigide, & humide & & sono poco lontane dal téperamento nel disfeccare, & nell'infrigidire astringono, risoluo-no, disfecano, astergono, ingrassano, & son ven tose. Son buone le faue ne i tempi freddi, per le genti rustiche, & le fresche son buone per quelli, c'hanno lo stomaco calido.

Faue orti Scelta. La miglior faua è quella, ch'è grossa, me. netta, lucida, senza macchie, & che non sia stata forata da vermi.

Giouamenti. La faua è di gran nutrimento, ingrassa il corpo, espurga il petto, e'l polmone, & p qsto gioua alla tosse, & fa la voce chiara. La sua decottione beuuta prohibisce le pietre nelle reni, & nella vessica, & per certa proprietà sua diuertisce la faua, che le distillationi no vadino al petto, ch'eccitarebbono gran tos se, prouoca il sonno, & gioua all'hemicranea.

Nocumenti. Genera carne molle, & spogno sa, facendo nella carne quello, che sà il fermen to nella pasta, gonsia il corpo, genera dolori colici, & rutti, perturba la mente, sà grosso ingegno, sà stupidi i sensi, e causa sogni turbulen ti, & pieni di trauaglio. Le uerdi genera molti escrementi, & più leggiermente nutriscono, nuocono a chi sente dolor di testa, & fann'opi latione, ventosità, & grossi humori.

Faue fresche.

Faua frã co

Rimedi. La faua franta è più sicura, & manco uentosa. La fauetta che si fà la Quaresima

fritta

fritta con con fale, or nocine, & con fale, for a facility facility giate fengli altri con generalmento fe: fi de

Excita

Dum cale

Mox f

Si rubet,

che risca

Non Spet

Sipipere

chi,rof

fritta con olio è manco uentosa. Cotte le faue con fale, origano, o finocchio, &olio, fon mãco nociue, & cosi cocédoui dentro della cipolla, o magiandola infieme cruda, o cocendola fen za scorza, con porro soffritto, aggiungendoui poi zafferano, & pepe, & canella, o cimino, che Fauata. cosi leua loro la ventosità, & non gonfiano, & più facilmente si digeriscono. Le fresche mangiate senzala scorza con vn poco di sale dopò gli altri cibi, danno miglior nutrimento, non generano sangue cattiuo, & non son tanto ven tose:si deueno in somma correggere con cose che riscaldino, & assortiglino.

FAGGIOLI.

Cit lotium bortensis Smilax, somnoq; tumultum Excitat, inflat, alit, praua alimenta creans. Dum calet arenti, & tibi manditur ore Phaselus, Mox facit infirmo turgida membra cibo. Si rubet, est melior, muliebra fortius effert: Hanc fuge, si placida somnia noctis amas. Si pipere, & mulfo faciat coquus arte salubrem, Dic mihi, nature seruit an iste gule?

Nomi.Lat. Smilax hortensis, Phaselus, & Pha seolus. Ital. Faggioli.

Spetie.Ritrouansene di più sorti, cioè bian chi, rossi, & uariati di molti colori, & trouansi ancora

Faggioli.

ura, & mana Quarefima

& humide.

ento nel dif-

no, risoluo-

& fon ven

freddi, per

buone per

ch'è grossa,

e non sia sta-

nutrimento,

e'l polmo-

la voce chiaibisce le pie-

er certa prodistillationi

ono gran tol

nemicranea.

e,& spogno

fà il fermen

enera dolori

fà grosso in-

gni turbulen

enera molti

nutriscono,

, & fann'opi

fritta

ancora de gli Indiani.

Qualità. Son caldi, & humidinel primo gra do. ma i rossi sono più calidi ne gli altri. Non son cibo da delicati, & otiosi, ma da quei, che s'affaticano, & che han gagliardo lo stomaco.

Scelta. Son buoni i rossi; & quei che non so no ptugiati, e quei che facilmente si cuocono.

Gionamenti. Generano il seme virile, & solecitano al coito; la decottion de ifaggioli ros si beuuta sà orinare, prouoca i méstrui alle do Cornet- ne, & ingrassa il corpo. I cornetti de i minuti ti de fag faggioli filessano, & acconciansi in insalata, & mangiansi saporitamente col pepe; ouero lessi prima, & infarinati, & fritti nell'olio, o nel butiro, & acconci con pepe, & có agresta, che co si eccitano l'appetito, & mollificano il corpo. Mangiati crudi prouocano il vomito, & gioua no al petto, & al polmone.

Nocumenti. Sono i faggioli più delle faue nociui, fanno molto veto; inducono la nausea, grauano lo stomaco, fanno cattiui fogni, verti gine, & aggrauano la testa generando humori groffi, & viscosi, essendo ancora disticili a dige

Dolori rire, e generano dolori colici. colici.

Testa.

Rimedi. Non fanno tanto affanno allo stomaco quando si mangiano con pepe, o carui; si leua ancor il lor nocumento cocédoli có olio, sale, pepe senape, & aceto; & sopra di loro s'ha da beuere il vino senza inacquarlo puto. L'ori

gano

gano and leuanoir

Lens oculi infl Nonb Aluus al

Horde Illa melar Necla

Scilicetex Dulcia Nomi Spetie

folo nel c Scelta che più p quando l'acqua n

Quali nel secon rici, o ma ci, & ne i Gious

&il seme ria del sai to conue

L E G V M I. 75 gano ancora, & il cimino, & tutti gli aromati leuano i nocumenti loro.

primo gra ltri . Non quei, che

stomaco.

he non so

rile, & fo-

ggiolirof

ui alle do

eiminuti

ısalata, &

uero lessi

o nel bu-

ta, che co

il corpo.

& gioua

elle faue

nausea,

ni, verti

humori

lia dige

allo sto-

carui; si

có olio,

oro s'ha

o. L'ori

ga110

LENTICCHIE.

Lens oculis nocua est, stomachoque adstringit, & inflat,

Non bene concoquitur, somnia terra facit. Aluns ab igne leui Lentis siccata tume scit.

Hordea fi reddant, dic Medice innocuam. Illa melancholicos (neruis inimica, & ocellis,

Nec fatis est) Morbos, somnia dura mouet,

Scilicet extollat pelusia munera Nulus, Dulcia si addideris toxica dira facis.

Nomi. Lat. Lens. Ital. Lente, & Lenticchia.

Spetie . Ritrouansene varie spetie differenti solo nel colore, & nella grandezza.

Scelta. La migliore è quella ch'è bianca, & che più presto si cuoce, e che posta nell'acqua, quando si leua fuori, subito si secca, & nó lascia l'acqua nera.

Qualità. E calda temperatamente, & secca nel secondo grado. Non è buon cibo per i cole rici, o malenconici; ma è buona per i semmati ci, & ne i tempi humidi, & frigidi.

Giouamenti. Estingue gli appetiti venerei, & il seme genitale, leuando l'acutezza, & la su ria del saugue; & per questo la léticchia è mol to conueniete a quelli, che vogliono viuere ca saméte.

stamente.

Lentice

chie.

stamente. Conforta la bocca dello stomaco. Et mangiandosi le lenticchie con la prima decot tione, solnono il ventre, & con la seconda lo stringono; & ricocendosi vu'altra volta ferma-Morbi- no i flussi. La decottion delle lenticchie dassi vtilmente a i fanciulli che patiscono morbiglio ni, & corrobora gli intestini.

glioni.

Carne fa

lata.

Nocumenti. Nuocce alla uista, & al coito, è inimica allo stomaco, & a gli intestini, & difficilmente si digerisce. Diuenta pessima quando fi cuoce co la carne salata. Nuoce a malenconi ci, fà veder sogni horribili. Ingrossando il sangue, fa opilationi, & impedifce il corso dell'ori na, & de i mestrui, & riempie la testa di fumosi

tà grossa, & nuoce a i nerui, & al polmone. Rimedi. Cotta con menta è manco ventosa, & cotta co bietola, o con spinacci è manco nociua, & parimente códita con mele. L'inuer no si deue più che in altro tempo mangiare.

LVPINO.

Vtilis est iecori, Stomacho, spleniá; Lupinus, Enecat his tineas, crasa alimenta parit. Siccior ardescit rudis, incultusq; Lupinus, Hic conuiua tibi rustice durus eat. Lumbricis est, mors pleno iecori, atq; lieni. Et præsentis opis renibus esse solet. Gratia sit natura tibi: si villicus illum Non colit, ipse sua est tutus amaritia.

Nomi. Spetie. domestici per cibo.

Qualit condo gr Giouar macerati tano l'app co, amaz fegato, & tiplicailp faue, face no, & poi

custodito Nocun & fon diff terrestre Rimed

qua fon r

no con fa

rina a que

panebuo

Sistit, & e Frigida Sunt ieiun

No mi

Nomi.Lat. Lupinus. Ital. Lupino.

Spetie. Ritrouansi due sorte di lupini, cioè domestici, & siluestri. I siluestri non sono in vso per cibo.

Qualità. Sono i lupini caldi, & fecchi nel se

condo grado.

Giouamenti. I lupini cotti prima, & poi macerati nell'acqua nutriscono mangiati, ecci tano l'appetito, & leuano i fastidij dello stoma co, amazzano i vermi, apron l'opilationi del fegato, & della milza, e fan buon colore; si mol pane si tiplica il pane con la farina de i lupini, & delle multiplifaue, facendo dolci i lupini, seccandoli al for-cano no, & poi macenandoli, ch'aggiunta quella fa rina a quella di grano lo moltiplica bene, & è pane buono, facile a digerire, & fano, fatto, & custodito bene.

Nocumenti. Generano grosso nutrimento, & son difficili a digerire, essendo di dura, & terrestre natura.

Rimedi. Cotti prima, & macerati poi in acqua son manco nociui, massime se si mangiano con sale, ò con qualche cosa aromatica.

MIGLIO.

Sistit, & exiccat Milium, mulceta; dolores, Frigidus ex illo est Panis, aliiq; parum. Sunt ieiuna aluum durantia grata dolori,

Lupini.

Si

maco.Et

na decot

condalo

ta ferma-

e dassi v-

orbiglio

al coito, è

i, & diffi-

a quando

nalenconi

doil fan-

so dell'ori di fumosi

mone.

co vento-

èmanco

L'inuer ngiare.

1459

料

78 L E G V M I.

Si Milia ignitis sint prius usta focis. Lacte incocta fouent, molli vel inusta liquore, Plenius, at cana tarda tenacis erunt.

Miglio. Nomi.Lati.Milium.Ital.Miglio,& Meglio.

Panico. Qualità. E frigido nel primo grado, & secco nel principio del terzo grado. Il panico è

Pane di fimile al miglio.

miglio.

Giouamenti. Se ne fà pane con la sua farina, & col latte, che nutrisce assai bene, altri ui mescolano grasso di porco, ouero olio, e ne fanno pizze per mangiare, che seruono al tépo della carestia. Se ne fanno ancora le torte da nostri contadini, che le mangiano il verno có molto gusto. Ferma il ventre.

Nocumenti. E cibo molto ventofo, difficile a digerire, & di cattiuo nutrimeto, nutrifce po

co, & nuoce allo stomaco.

Rimedi. Cotto il miglio con latte, ò con me le, è manco nociuo, có tutto ciò non si dee mã giar se non da quelli, c'hanno lo stomaco molto gagliardo. Cotto ancora il miglio in brodo è mãco nociuo massime essendo accompagnato con buone spetie.

PISELLI.

Tarde excernuntur, gignuntá; recentia ruclus Pifa, sed in cunctis sunt meliora Fabis. Sub cane fix Cortice d Sed melius Præstite

Nomi.I. Qualità fchi,&i fen mente.Dit & rinfresc le faue, & Scelta,S

toccati da

Giouan Mangianfi questo, che no virtù ast corpo man faue. Coced po. I fresch l'appetito, uano all'asfi Serbasi que giano l'inue

Nocume mangiati co no fospiri, s geriscono tr no i déti de

Sub

L E G V M I. 79 Sub cane sicca parum frigentia Pisa parabunt.

Cortice deposito pabula sana tibi. Sed melius sapient, si dulcis amygdala succum

Sed melius sapient, si dulcis amygdala succun Præstiterit, mira sic iubet artegula.

Nomi.Latin.Pisum.Ital.Piselli.

Piselli.

Qualità. Son frigidi nel fecondo grado i fre fchi, & i fecchi nel primo, & humidi temperata mente. Difeccano alquanto manco delle faue, & rinfrescano, ma non son tanto ventosi come le faue, & non hanno virtù astersiua.

Scelta. Só buoni freschi, teneri, che nó siano toccati da animali, & che siano senza vermini.

Giouamenti. Generano buon nutrimento. Mangiansi come le faue, ma sono differenti in questo, che i piselli no sono così ventosi no han no virtù astersiua, & però non escono suor del corpo mangiati così facilmente, come fanno le faue. Cocedosi co loro la bieta muouono il corpo. I freschi son molto grati al gusto, eccitano l'appetito, nettano il petto, sanano la tosse, gio uano all'assma, & a tutte l'infirmità del petto. Serbasi questi freschi secchi all'ombra, & si ma giano l'inuerno, che son al gusto gratissimi.

Nocumenti. Generano ventosità. I freschi mangiati co i loro bacelli muouono i rutti, fan no sospiri, & inducono strani pensieri, non si di geriscono troppo bene, e nuocono a quei c'ha no i déti deboli. Si deuono mangiar'i freschila

Piselli freschi.

state,

o, difficile
portifice po
ò con me
fi dee ma
naco molinbrodo

mpagna-

uore.

Aeglio.

0, & fec-

panico è

na farina,

tri ni me-

ne fanno

épo della

danostri

co molto

uctus Sub

Cottura de' pifel li.

state, ne i tempi paesi, & complessioni calide.
Rimedi. Bisogna, che sian ben cotti con sale, & con molto olio, ponendoci poi sopra pe pe, & sugo d'aranci, ò d'altri frutti acetosi. Ma l'olio d'amandole dolci è il vero condimento dei piselli.

RISO.

Insuauem dat Oriza cibum, sed supprimit aluum, Crassa alimenta parit, concoquitur que male.
Cum tepeat ventrem retinens, amygdala iungi Lacte, vel exposcat, siccat oryza magio.
Sic pulmenta feret tibi plurima, si tamen inflat, Nequitia poterit promptior esse tua.
Sed moneo, patinas vexat diuturna calentes:
Siste parum veneri, siet apta gula.

Rifo.

Nomi.Lat.Oriza. Ital.Rifo.

Qualità. E caldo nel primo grado, & secco nel secondo, ha alquanto del costrettino, & però ristagna, è astersino, & ha alquato dell'acerbetto.

Giouamenti. Si cuoce il riso ne i brodi grassi, & nutrisce assai, & è molto aggradeuole ali gusto. Astringe il corpo, & sana i stussi, è cibo téperato, & ingrassa il corpo. Cotto col latte è di maggior nutrimento. Gioua a i dolori dello stomaco, & delle budella cotto con olio, ò có butiro

butirocódit accresce lo si to, ma è gro Dato con la te oua. Della latte d'amác fai si fa il bia

Nocumes pilationi,& tisce dolori

Rimedi.

lauandolo m lo nella decco con brodi g amandole d mertendou no l'inuerno giouani;ma to nociuo, l che fi conofe nuto bianch

A V E

Vtti gl. & di ca ban molta su

butirocodito con amadole, latte, & zuccaro; accresce lo sperma, & è di maggior nutrimento, ma è grosso, & difficilmente si digerisce. Dato con la scorza alle galline, fa far loro mol te oua. Della farina del riso, carne di cappone, latte d'amadole, succo di limoni, e zuchero af Oua. sai si fa il biaco magiare, molto soaue, &grato. Bianco

Nocumenti. Vsato lungamente il riso fa l'o magiare. pilationi, & facendo uentofità, nuoce a chi pa

tisce dolori colici.

Rimedi. Si rimedia ai nocumenti del riso, lauandolo molto bene prima, & infondendolo nella decottion della semola, & poi si cuoce con brodi graffi, ò con latte di vacca, ouero d' amandole dolci, o in olio d'amandole dolci, mettendoui sopra zucchero, & canella. E buo no l'inuerno per quei, che si faticano, & per i giouani; ma per i vecchi, & flemmatici è molto nociuo, però bisogna che sia ben cotto, il Cottura che si conosce quando s'è fatto lungo, & diue- di riso. nuto bianchissimo.

RTIMENTI

NE GLI HERBAGGI.

Vtti gli herbaggi sono di poco nutrimento, Regole di cattino succo, sottile, & acqueso. & gli herban molta superfluità, & per questo intorno a loro baggi.

oni calide. cotti con faoi fopra pe acetofi. Ma ondimento

imit aluum, rque male. gdala iungi nagis. men inflat,

la.

i brodi graf gradeuole al Aussi, è cibo to col latte è dolori dello on olio, ò có

butiro

alentes:

rado, & fecostrettino,& quato dell'a-

si osseruino queste regole.

I. Che si mangino in poca quantità, & perche

meglio nutriscano si cuocano in brodi.

II. Che non si mangino crudi, eccetto alcuna uolta la lattuca, & la procacchia con l'aceto per temperare il feruore del sangue, & l'ardor del fegato, & dello slomaco.

III. L'Inuerno si usino l'herbe calide, & la state le frigide, l'Autunno, & la Primauera le tempe-

rate.

IIII. Che l'herbe fatto c'hauranno il seme, non

si mangino.

V. Che l'herbe si deuono mangiare nel principio della mensa, essendo, che quasi tutte soluono il uetre.

Qui si tratterà solamente di quell'herbe, che più frequentemente vengono in uso de i cibi, che dell'altre s'è discorso a pieno nel nostro Herbario stampato qui in Roma l'anno passato.

ACETOSA.

Digerit Oxalis, siccat, refrigerat, aufert Tædia uentriculi, morsaque membra iuuat.

Nomi. Lat. Acidula, Oxalis, & Acetofa, Acetofa. Ital. Acetofa.

Spetie. Ritrouansene di più sorti, ma principali sono la domestica, & la saluatica.

Scel-

Scelta . L Saluatica qui uerdeggian

Qualità.I do, digerifo Giouano

crude, meso

fuo brusco,

al gusto, è n ti, & ardem & estingue cita l'appet pesci, si con tosa in uece fil'oua, che tito. Molti I tri usano la do, ouero la toppo del si dello stoma ni rompeno uuto il suo mai stussi, &

Nocume coachilu inasprisce I

Rimedi . za delle alti ch'è humid

Scelta. La miglior è la domestica, & della saluatica quella, che non rosseggia, ma è tutta Acetosa uerdeggiante.

Qualità. E frigida, & fecca nel fecondo gra

do, digerisce, apre, & incide.

à, & percht

to alcuna nolceto per tem-

r del fegato,

de, & la sta-

ueraletempe-

o il seme, non

nel principio

luono il uëire.

erbe, che più

i, che dell'al-

ario stampar

ert

a innat.

o Acetosa;

, ma prin-

atica. Scel-

Giouamenti. E molto grata nelle insalate crude, mescolata con altre herbe, per il sapor fuo brusco, ch'ella tiene, è molto aggradeuole al gusto, è molto gioueuole nelle febri pestilen ti, & ardenti, che smorza l'ardor della collera, & estingue la sete, & resiste alla putredine, eccita l'appetito, & ferma i flussi. Le carni, &i pesci, si condiscono la state col succo dell'acetosa in uece di agresta, & succo d'aranci, & co fil'oua, che son molto grati, & eccitano l'appe tito. Molti la mangiano cosi cruda col pane, al Appetito tri usano la sua decottione, ò i acqua, ò in brodo, ouero la sua acqua destillata, ouero lo sitoppo del suo succo. Leua l'acetosa i fastidij lello stomaco, & anco la nausea, gioua alle reni rompendo, & cacciando fuori le renelle, be Nausea. uuto il suo seme col uino uale a i veleni, & ferma i flussi, & preserva, & libera dalla peste.

Nocumenti. Nutrisce poco, sà il corpo stiti co a chi l usa troppo, nuoce a melanconici, &

inasprisce lo stomaco.

Rimedi. Si mangi in infalata in mescolanza delle altre herbe, tra le quali sia la lattuga, ch'è humida, & la rucchetta, ò la méta, ch'è ca

lida. Si deue vsar solamente ne i tempi caldi, & solamete da giouani, da colerici, & da sanguigni, & parimente nell'infirmità calide.

AMARACO.

Calfacit, auxilium est tibi siccus Amaracus Hydrops

Ictibus antidotum, torminibus q; salus.

Torrida si neruis, & Amaracus apta cerebro,

Hanc sitiens semper, non minus optet Hydrops.

Vrina, & tumidi reserat spiracula uentris,

Hanc cui sit Matrix agra, puella colat.

Maggio-

Nomi.Lat. Amaracus, Sampsucus. Ital. Persa maggiore.

Qualità. E calda, & seca nel terzo grado, ha facoltà di digerire, d'assortigliare, d'aprire, & di corroborare.

Perfa.

Giouamenti. E l'uso della maiorana maggior, & minore, chiamata persa, ne i cibi molto utile, percioche conforta lo stomaco, l'aster ge, & lo mondifica, cacciando suori per da bas so la collera, & la stemma; & il suo odore conforta'l ceruello, è conuenientissima ne i cibi, che si fan per gli hidropici. E molto utile anco ra a quelli che vrinano difficilmente, & han tor sioni del ventre; & conferisce alle donne, alle quali si ritardano i mestru. La minore chiama ta persa è più odorata, & più essece.

Nocu-

Nocumen il fangue.

Rimedi. I ne i cibi calio no frigidi, en rossi, et visco

Calfacit, & Cit ructu
Ne tua odor
Igne tuis

Inuisum(est Phera ab

Nomi.L Qualità. nel fecondo Scelta. I che non ha

Giouam bi,in cauoli fapore,ain ga il finghi po,multip tofita,è bu

Nocum sta, disecca H E R B E. 85

Nocumenti. E troppo acre, onde infiamma

il fangue.

Rimedi. E da vsarla in poca quantità, et no vso della ne i cibi calidi, ma più tosto in quei cibi che so la persa, no frigidi, et ventosi, et che generano humori rossi, et viscosi.

A N E TO.

Calfacit, S reuocat lac, tormina sedat Anethum,
Cit ructus, veneri luminibusque nocet.
Ne tua odoratum conuiuia fallat Anethum,
Igne tuis neruis, torminibusque potens.
Inuisum(est moneo) somacho, nec parcis ocellis,
V bera ab hac pleni munera lactis habent.

Nomi.Lar. Anethum. Ital. Aneto.

Qualità. E caldo nel primo grado, et secco
nel secondo.

Scelta. E il migliore quello, che è fresco,& che non ha ancora fatto il seme.

Giouamenti. Vlasi per condimento de i cibi, in cauoli, in pesce, & altre viuade, è di grato sa il singhiozzo, lo starnuto, & i dolori del cor po, multiplica il latte alle baile, dissolue le ven tosità, è buono a i nerui, & stringe il ventre.

Nocumenti. Víaro troppo nuoce alla vi- Vista. Ra, difecca lo sperma, nuoce allo stomaco, per

F 3 che

maracus Hy-

empi caldi,&

& da sangui-

alide.

alus. cerebro, otet Hydrops ntris,

s. Ital. Persa

olat.

erzo grado, re, d'aprire,

orana magi cibi molmaco, l'after i per da baf odore conna ne i cibi, o utile anco e,& han tor donne, alle ore chiama

Nocu-

che è cibo acuto, muoue i rutti, genera grosso nutrimento, è dissicile a digerire, & prouoca

Nausea. la nausea, et offende le reni.

Rimedi. Non bisogna frequentarlo troppo có cibi calidi, ma col pesce si può vsar più sicu ramente, massime có lattarini Si sminuiscono ancora i suoi nocumenti mescolandoui có esso petrosemolo, bietola, et boragine, ò lattuga.

or received to Time A feethers,

Discutiens Anisum lac donat, & oris odorem,
Cit Venerem, & Stomacho, cui calorinsit, obest.
Pituitas Anisi si grana exarentia pingues
Igne pari iliacum soluere crediderim.
Si stomachus, lumbi, gelidumque increuerit hepar,
Vessica intumeat, vulua, lien, semora,
Illa ede, & antiquo vel cor si caumate languet:
Prasenti dices auxiliantur ope.
Laus numerosa qde hec, minimi nec formula fallit
Pectus, & hoc torpens guttur, & aluus amant.

Aniso. Ota Nomi. Lat. Anisum . Ital. Aniso.

Anctok

Qualità. E caldo, et secco nel terzo grado, et è di sostanza sottile, è acre, amaretto, acuto, digestino, et dissolutino delle ventosità.

Aniso ot Scelta. Lodasi primo in bonta quel d'Egitto, il fresco, e'l nero.

Giouamenti. Il suo seme emenda il puz-

zordella boodropici, vale l'irina, & feritiga la fete, l'tofità d'I corre lo ftomaco, a aiuta a diger corpo, proud nerui, & coff pori no afce alquanto co re, & prefo a

Nocumer allo stomaco ventosità. Rimedi. & i giouani s lerici,e sangi

ca: vlasi co g

Renibus Aspe Morsibus hinc

Ilia, nec m Si venere bica de est,

zor

Quod potui

eneragroffo , & prouoca

arlo troppo vsar più sicu minuiscono doui có esso ò lattuga.

odorem, ninsit, obest. ques

euerit hepar, anguet:

rmula fallit lusts amant.

zo grado, tto, acuto, osità. iel d'Egit-

dail puz-ZOL

HERBE.

zor della bocca, & fà buon fiato, è vtile a gli hi Fiatobuo dropici, vale alle opilatió del fegato, prouoca no. l'vrina, & ferma i flussi bianchi delle donne, mi chi. tiga la sete, la decottion beuuta dissolue la ve tosità di corpo, gioua al segato, al polmone, al lo stomaco, alla madrice, speroche coforta, & aiuta a digerire, vale al fingulto, a i dolori del corpo, prouoca il latte, rope le pietre, giona ai nerui, & cofortail ceruello, phibendo che i va pori no ascendano alla testa, presone vn poco alquanto coperto di zuccaro infin del mangia re, & preso auanti che si beua l'acqua, la rettisi Acquare ca: vsassi có grá giouaméto nelle cose di pasta, tiscare.

Nocumenti. Stimola venere, & è inutile Palta. allo stomaco, eccetto quando non fusse in esso

ventosità.

Rimedi. Bisogna vsarlo moderatamente, & i giouani se ne astengano, & parimente i co lerici, e sanguigni, massime la state.

ASPARAGI.

Renibus Asparagus, stomaco atque perutilis, aluo, Morsibus atque oculis, sed sterile scit edens. Renibus hinc valeo, iecore, intumidoque liene. Ilia, nec mundum tergus, vt ante dolent.

Si venere hic crucior, supra hoc mihi munus abunde est.

Quod potuit salua Religione dedit.

Nomi.

Aspara Nomi. Lat. Asparagus. Ital. Asparago.

Qualità. Eastersino l'asparago, caldo, & hu mido temperatamente, & è aperitiuo.

Scelta. Li domestici sono migliori de i salua tichi; si mangino i freschi, & che con le cime lo ro s'inchinino a terra.

Giouamenti. Nutriscono più di tutti gli altri herbaggi, conferiscono allo stomacho, pur gano il perto, mollificano il corpo, & prouoca nol'vrina, accrescono il seme genitale, monda no le reni dall'arena, & mitigano il dolore loro, & parimente de i lombi.

Nocumenti. Vsati in troppa copia offendo no lo stomaco, inducendo nausea, massime quando si mangiano freddi; & per la loro ama ritudine accrescono la collera, fan puzzar l'vri na, se bene in tutto il corpo causano buono Sterilità. odore, e fanno sterili le donne.

Rimedi. Si lessano, & si butta via la prima acqua, che cosi lasciano l'amarezza, poi si codi scono con olio, sale, e pepe, aggiungedoui suc co d'aranci, o aceto. Cotti nel vino son più vti-

li. Non si conuengono a colerici, ma sono ai vecchi, & ai frigidi conuenientis simi in moderata quantità, & mangiati caldi, e ben co Cottura. Manage diti. Si cuocono an

cora in brodi graffi, & son più sani.

ATRI-

Frigus, 6 Suffusos Expedit

Nomi. & Tref Qualit mido nel & più hur

Scelta

to il seme Giouan per il piu dolo con cora com corpo, il

Nocun ti mali, co inimico a Rimed

mangiarl 110, & H ma non f

o mergué (01

barago. ,caldo,&hu

tiuo. ri de i falua

n le cime lo

i tutti gli almacho, pur

, & prouoca

tale, monda

il dolore lo-

pia offendo

a, massime

la loro ama

puzzar l'vri

ano buono

ria la prima

,poi si códi

ngédoui suc

son più vti-

. 03

ma fono

ATRI

ientis

ATRIPLICE.

Frigus, & humorem medicans inducit Atriplex, Suffusos, & felle inuat, tum mollit, & Aluum, Expedit infractus, iecoris, vomitum que lacessit.

Nomi.Lat. Atriplex. Ital. Atriplice, Reppice, Atriplice Treppice.

Qualità. E frigido nel primo grado, & humido nel secondo. Il domestico è più frigido, & più humido del saluatico.

Scelta. Il domestico auanti che habbia fat- Domesti to il seme è il migliore, perch'è piu tenero.

Giouamenti. Dà poco nutrimento, & vsasi per il piu a far torte alla Lombarda, mescolan dolo con cascio, butiro, & oua; & mangiasi ancora come gli altri herbaggi, per mollificare il corpo, il che piu efficacemente sà il saluatico. Saluati-

Nocumenti. Il troppo vso suo genera mol- co in in mali, come lentigini, papule, & simili, & è inimico allo stomaco.

mangiarlo con olio, aceto, & pepe, o cinnamo mo, & bifogna lafciarlo per cibo de i villani, ma non fi deue mangiar fe non cotto.

BASILICO.

Ocima sunt oculis, stomachoq; infesta, sed ictus Virosos sanant, eadem quoque tormina sedant. Calfaciunt, siecant, & mentis nubila pellunt: Continuoq; vsu dant lentes, vermiculosque. Ocima quo melius sentis fragrare, minora. Hoc vires etiam meliores ferre uidebis. Torminibus capiti, Stomacho, cordiq; medentur.

Nomi. Lat. Ocimum. Basilicum. Ital. Basilico. Qualità. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

Scelta. Il maggior ha in fe qualche nocumento, ilche non ha il minor, ne'l mezano. & il

garofonato è il migliore.

Codimé Gouamenti. Si vsane i condimenti de i cibi, che da lor gratia, & molti l'vsano per companatico con olio, sale, & aceto, & si mescola come la rucchetta nella lattuca. Leua lo stupor Latte. de'déti, & prouoca il latte secco, riscalda, e ser ma il ventre. Il suo odore è grato al cuore, & alla testa, in quel giorno ch'alcun hauerà man Scorpio- giato il basilico non potrà esser punto da scorpione, rallegra il cuore, & inanimisce i timidi, & gioua nelle fincopi, & ne gli fuenimenti, pro uoca il sonno.

Nocumenti. Vsato troppo spesso nuoce allo stomaco, & al fegato, & è di cattiuo nutrimé

to, e diffici laffa il vent ce putrefa co, et offul

Rimedi lerici. La herba refr

Publica Be Gloria, Cui dolet, a Cui capi Cui stomaci

Quique Cui serpens Officiunt Denique cui

Cui geli Delectam a Carpat,

Nomi.I Qualit completo Scelta.

li aprici d' ta in brodi

to, e difficile a digerire, diffecca il polmone, ri lassa il ventre, multiplica la collera, et è di velo ce putrefattione, et genera humor malenconi co, et offusca la vista. Il garofonato è buono. Vista.

Bettoni-

Rimedi. E cibo più da flématici, che da colerici. La state si deue mangiare con qualche herba refrigerante, et rare volte.

BETTONICA.

Publica Betonicæ, qua nulla operofior berba est Gloria, siccato grata tepore venit: Cui dolet, aut luxum est corpus cui vulnera mille,

Cui caput infirmum, cui iecur inualidum;

Cui stomachus, gelidus velien, cui lumina languent, Quique lacessitis dentibus inuigilat :

Cui serpens, radibus ve canis, cui dira venena Officiunt: Podagra qui dolet, aut Chiragra:

Denique cui tumida est uessica, & venter obesus, Cui gelida est, Febris, eui pituita nocet.

Delectam aprico geminorum in colle, sub ortu Carpat, & hanc, saluus si velit esse, bibat.

Nomi Lat. Bettonica. Ital. Bettonica.

Qualità. E calda, et secca nel primo grado completo, onel mezo del secondo. Eincisiua.

Scelta. E migliore quella che nasce ne i colli aprici d'Aprile, ch'è tenera, et si mangia cot tainbrodi.

Gioua-

zano.&il ti dei ci-

led ictus

a sedant.

ellunt:

losque.

inora.

medentur.

Bafilico.

lo, & sec-

he nocu-

er commescola lo stupor Ida, e fer nore, & erà man

da scortimidi, enti,pro

uoce alnutrimé tos

bio.

Giouamenti. La bettonica è piena d'infini-Prouer- te virtu; la onde è nato quel prouerbio, Tu hai più virtù, che la bettonica. E vtile a tutte le paf fioni del corpo interne in qualunque modo pi gliata, è vtile a quei c'han sospetto d'hauer pso il veleno; et è da credere, chevsata ne i cibi pre serui da tutti quei mali, ch'ella hà facoltà di sa nare. Et cosi gioua a gli itterici, paralitici, flem matici, comitiali, et alli sciatici, magiata, o be-Mali sa- unta la sua decottione. In somma sana tutti i mali, prouoca l'vrina, e rompe le pietre.

nare.

Nocumenti. E difficile a digerirfi.

Rimedi . Bifogna mangiarla cotta insieme co i fiori in buon brodo, o cocendola in vino beuerne la sua decottione.

BIETOLA.

Digerit, & tergit, referat q; obstructa, dolores Auris Beta leuat, largius esa nocet. Beta mala est stomacho, viridis vel nigra, niuali Rore, caput mundat naribus hausta tuum. Compar eat maluis, cly Eteri immixa dolores Quos tibi mansa facit, perdere Beta potest.

Bieta.

Nomi. Lat. Beta. Ital. Bietola, & Bieta. Qualità. E calda, et secca nel primo grado. La negra è migliore.

Giouamenti. Gioua mangiata all'opila-Change tion

tion del fes giata leua i La bianca o seaccia i ne ci condite!

Nocum maco per nitrofa, ch

Rimedi nape,&co

Gaudia feri Febris, E Sitibi Bugl Letuseri

Ital. Bor Qualità grado. Scelta. fiori.

Nomi. I

Giouan ta coragin del cuore. de allegrez mete il cuo

tion del fegato, & della milza. La radice mangiata leua il fetor dell'aglio, & delle cipolle. Bianca. La bianca cotta, & con aglio crudo mangiata, scaccia i uermini del corpo; è astersiua. Le radi ci condite seruono per insalata.

Nocumenti. Nutrisce poco, nuoce allo stomaco per essere mordace, per la sua qualità

nitrofa, che ha.

Rimedi. Mangiata con boragine, ò con fenape, & con aceto è manco nociua.

BORAGINE.

Gaudia fert cordi, minuit Borrago rigores Febris,& horrores , tussibus hostis erit. Sitibi Bugloßa est succi,& Borrago tepentis , Letus eris, siccum nec tibi pectus erit.

Nomi. Lat. Buglossum, Borrago, & Corago. Boragine Ital. Boragine.

Qualità. Ecalda, & humida, nel primo grado.

Scelta. Si mangi quella, ch'è colta co i fiori.

Giouamenti. Si chiamaua prima questa piă ta coragine, per hauer pprietà nelle pationi del cuore. Onde infufa nel uino genera grande allegrezza nell'animo, & conforta potenteméte il cuore, & ne leua ogni maléconia, & ap

Cuore.

porta

a d'infiniio, Tu hai
utte le paf
e modo pi
hauer pfo
i cibi pre
coltà di fa
litici, flem
itata, o be-

ta insieme ola in vino

Cana tutti i

etre.

loves
-a,ninali
tuum.
blores
potest.

ieta. no grado.

all'opila-

Pensieri giocódi.

porta piacenoli, & giocondi pensieri. E di buo nutrimento, & genera ottimi humori, è gratifsima ne i cibi, & è molto utile a conualescenti, & a quei c'hanno le fincopi. I fiori si usano Vino cor nelle insalare, le frondi s'infondono nel uino, & parimente i fiori per farlo cordiale. Giona la boragine a i melanconici, chiarifica il fangue, & gli spiriti, conforta tutte le niscere, & lenisce l'asprezza del petto.

> Nocumenti. I fiori non si digeriscono molto presto, ma più facilmente le frondi, & nuoce a quei c'hanno le fauci ulcerate, che le pun ge, del resto e senza malitia a fatto, & è buona a tutte l'etadi, a tutte le complessioni, & in

ogni tempo.

Rimedi. Si cuoce nel brodo di buona carne, ouero cocendosi in acqua ui s'aggiuga vn' ouo. Mangiandosi insalata si sfrondi, & li si leuino quei neruetti, che cosi diuenta più digestibile. La sua asprezza, che molte uolte dispia ce, si corregge mescolando con essa le bietole, ò gli spinaci.

CAPPARI.

Capparis incidit, purgatá; , & menstrua pellit, - Officit hee stomacho, gignit, & esa sitim. Soluitur ardentitorpescens flore palatum, Capparis, & folio, cumq; liene iccur. Nomi.

Nomi.1 Qualità condo gra

Scelta. no nell'ace fon tanto c ui, incisiui,

Giouan conditi, & prono l'op nocanoin mi, fanan mangiatic fale giouar splenetici, patirà rifol

Nocume allo stomac conturbano trimento,8

Rimedi. mangiano diti con fale zo nell'acqu aceto mela vua passa, c

Cit lotium Ci

Nomi. Lat. Capparis. Ital. Cappari.

Qualità. Sono i salati caldi, & secchi nel se-

condo grado.

Scelta. Sono migliori quei, che fi conferua- Cappari no nell'aceto, di quei, che si falano, perche non migliori. fon tanto calidi. Sono astrettiui, assottigliati-

ui, incifiui, esterfiui, & aperitiui.

Giouamenti. I conseruati in salamoia, ben conditi, & mangiati eccitano l'appetito, & aprono l'opilationi del fegato, & della milza, p uocano i mestrui, & l'urina, ammazzano li uer mi, fanano le morici, & accrescono il coito, mangiati con fale, & aceto, &olio. I conditi co fale giouano alle podagre, a i flemmatici, alli splenetici, & alli sciatici. Chi usa i cappari non patirà risolution di nerui, nè dolori di milza.

Nocumenti. Apportano sete, & sono inutili Appetiallo stomaco quantunque eccitano l'appetito; conturbano il uentre gonfiano, son di poco nu

trimento, & son più medicina, che cibo.

Rimedi. I crudi fi cuocono in acqua, poi fi Cottura. mangiano con olio, & aceto & una passa. I coditi con sale si lauano, s'infondono per un pez zo nell'acqua, poi si mangiano auanti cena co aceto melato, ò con molto olio; & aceto, con vua passa, come s'è detto.

Cappari.

CARCIOFI.

Cit lotium Cinara, atque graves emendat odores .

Cal-

ri.E di buó ri, è gratifnualescenri fi ufano nel uino, e. Giona fica il fanuiscere, &

cono moldi, & nuoche le pun & èbuofioni, & in

buona carggiñga vn' , & lifilea più digeolte dispia le bietole,

ua pellit, itim. m,

Nomi.

Calfacit, & fiscat bilis & inde nigra est.

Carduus hortensi cui spina est mollior arte,

Cui calor est modicus, cui tumidus que liquor.

Et stomacho, & lumbis sapidus, si duxit olentem

Vrinam os redolet, nec sapit ala caprum.

Hunc tibi ius prepingue coquat, præsiatior inde est, Iuit & in numeros sic venus apta suos.

Carciofi. Nomi.Lat. Carduus hortenfis, Cinara. Ital. Cardo, Carciofo, & Archichocco.

Qualità. Sono i cardi, & i carciofi caldi, e fecchi nel fecondo grado, & fono aperitini.

Migliori. Scelta. I domestici sono migliori de isaluatichi, & li teneri sono più utili, che i duri.

Coito.

Buon fia-

Cardoni

Giouamenti. Sono grati al gusto i cardoni, & i carciosi, prouocano l'vrina, ma puzzosete, muouono la uentosità, & aprono l'opilatione, & accrescono il coito; beuuta la decortione delle radici fatta in vino, come mangiati i car ciosi san buon siato, & leuano ogni nososo odo re del corpo. L'herba tenerina nata di nuouo si mangia come gli asparagi. I cardoni fatti bianchi per arte, sotterrandoli l'autuno in terra teneri, si danno in sin della cena, & con pepe, & sale per ultimo cibo si mangiano per si-

gillare, & corroborare lo stomaco.

Tartusi.

Nocumenti Generano, come i tartusi, humori malenconici. Son molto uentosi, nuocono alla testa, grauano lo stomaco, e tardano

Rimedi. pepe, & fale ciui, & più g

Braffica cit,
Dencibu
lam ueniat

Vel patu Prima faluti Bullierit a Omnibus ara

Ne capiti Extumidam

Hepar & Arida socra lure erat

Nomi.L Qualità

Scelta. I ti nella cim perte, & no buoni i Bole come all'ino zuti manco la digestione.

Rimedi. Cotti nel brodo, & mangiati con pepe, & sale in fin della mensa, sono manco nociui,& più grati allo stomaco.

C A V OorL Trusmoson but (mache nonfian bollits groups) group a colo.

Braffica cit, fiftit, superatq uenena, merumg, Dentibus, at que oculis creditur ese nocens. lam ucniat folio chrysippica Brassica crispo. Vel patulo, & leni uel glomerata comas: Prima salutifera, & uentrem lenire parata, Bullierit modico si tamen igne, placet . Omnibus ardor inest, gravior tumet esca secundis, Ne capiti noceant uina superba premunt. Extumidam reserant uesicam, agrumq lienem, Hepar & obstrusum, fæmineumg, femur. Arida socraticam pareret ni Brassica bilem, Iure erat in morbis omnibus ipsa satis.

Nomi. Latin. Brassica. Ital. Cauoli. Canoli. Qualità. E caldo, & fecco nel primo grado.

Scelta. I megliori sono i teneri, lunghi, & col ti nella cima della pianta, c'habbia le frondi aperte, & non chiuse, con la rugiada sopra. Son Bologness. buoni i Bolognesi, & i cauoli siori sono ottimi, Cauloi siacome all'incontro i capuci son pessimi, & i torzuti manco di loro nociui.

Capuci . Torquesia

Gio-

puzzoléte, opilatione, lecottione ngiati i car noiofo odo a di nuouo rdoni fatti uno in ter-& conpeano per si-

a eft.

te,

rum. ior inde eft,

uos.

ee liquor.

it olentem

ra. Ital. Car

ioficaldi,e

deisalua-

i cardoni,

peritiui.

duri.

tartufi, huntosi, nuoetardano za prohibi 7.0

Giouamenti . Mangiati mal cotti lubricano il corpo, & molto cotti lo stringono. Han fa Vbriachez coltà purgatina. Mangiati auanti cena crudi con aceto, prohibiscono l'ubbriachezza: Mangiati dapoi, leuano i fastidij della crapula, & i nocumenti del uino. La decottion loro beuuta,

malio

Cauoli buo (ma che non fian bolliti troppo) giona a coloni a unii ro, che difficilmente urinano. Sono i cauoli da alcuni tato celebrati, che par che bastino a gua rir tutti i mali, che giouano al dolor di testa, alle caligini de gli occhi, & parimente conferifcono a i malenconici, all'opilation della milza, alle passioni del cuore, del fegato, & del polmone, & di tutte le uiscere, de l'animoles de l'animoles

Nocumenti. Nuocono a i denti, alle gengiue, alla uista, allo stomaco, son di poco nutri-Fiato, mento, gonfiano, fan puzzar il fiato, & generano humori malenconici massime la state. La pri Broccoli, manera si lodano solamente i broccoli.

Rimedi. Sono manco nociui, fe si cuocono a lesso, & la prima acqua si butti, & subito si rimetta l'acqua calda; senza che ueda l'aere, ouero si mettano in brodo di carne grassa con finocchio, & pepe, ò coriandro, ò cinnamomo. ri nella cima della pianta, chabbia le frondi a-

retre & ponchiuf conla turisda inpra. Son

Tormina discutiens mire os pallore Cuminum Inficit, exiccat, virus, & omne fugat,

Vilis , or int Vsta nimi Hac ede, uer

Et Stoma Pallida cui g Hac sim

Illaremollit Vrinen Si tinea ero

Illa ede

Nomi.] Qualità terzo grad

Scelta. Giouan grato alla cibi, massir le nentosit bocco del de'serpent

del cuore. Nocum che l'usar

Rimed uerno fol ci,& di fr etti lubricapno. Han fa cenacrudi zza: Manrapula, & i pro beuuta, oua a colopi cauoli da aftino a gua di testa, alconferisco-

del polmo

alle gengioco nutri& generatate. La pri

la milza, al-

fi cuocono
fibito fi riaere, ouero
con finocomo.

num Vilis Vilis , & iniussi campestria grana Cumini Vsta nimis, cultu mitia facta placent Hæc ede, uentosi clamas si tormine uentris ,

Et stomachum , & lumbos igne minore iuuant, Pallida cui grata effigies, & buxea cordi,

Pallida cui grata effigies, co buxea corai, Hac simulata cohors religiosa uoret.

Illaremollitum subducere docta lapillum, Vrina norunt, rumpere posse fores. Si tinea erodat, uel ros tua corda niualis.

Si tinea erodat, uel ros tua corda niualis. Illa ede, rusticitas la fa probanda uenit.

Nomi. Lat. Cuminum. Ital. Cimino.

Qualità. Il seme è calido come l'aniso nel terzo grado, & è diseccatino.

Scelta. Il domessico è miglior del saluatico. Megliore,

Giouamenti. Riscalda, stringe, & disecca: è grato alla bocca a molti, & dà buon sapore a i cibi, massime a i piccioni, conferisce l'uso suo alle uentosstà, & dolori del corpo. Gioua al trabocco del fiele, alla uertigine, all'asma, a i morsi de'serpenti, & all'ardor dell'urina, & al tremor del cuore.

Nocumenti. E cibo acuto, & fa pallidi quei pallidi. che l'ulano troppo.

Rimedi. Bilogna usarlo parcamente, ma l'in 1/6. uerno solamente, & da quei che son slemmatici, & di srigida complessione.

CORIANDRO.

Expellit tineas Coriandrum semen adauget
Largius at sumptum sensum animums, grauat.
Ne crasso noceant oculis Coriandra liquore,
Siccata huc ueniant igne referta leui.
Hac caput inuisa pressum caligine, mensis
Optat summotis, hac sluida aluus edat.
Dura parum, somacho tamen optatissima nostro,
Hinc redolens sicca est, nec putret asa caro.
Niliacis prastant si sint delecta sub hortis,
Plura odi, parca sunt mihi grata manu.
Sic mea demulcent ardentia corda, nec omnes.
Nostra uenus numeros perdet inepta suos.

Coriandolo, & Pitartima. Ital. Coriandro, &

Qualità. E il uerde frigido, & non si deue mettere dentro il corpo, ma il maturo è di grato odore. Il secco è calido.

Megliore. Scelta. S'usi il maturo, & il secco; il megliore è quel d'Egitto.

Giouamenti. E utilissimo allo stomaco percioche reprime l'esalationi uelenose, ch'ascendo no alla testa. Ammazza i uermini beuuto con il uin dolce. Conserua la carne incorrotta. I coriandri confetti mangiati in fin del cibo san rite nerlo nello stomaco, & aiutano la digestione, & forti-

Carne con ferware.

Nocume Nocume telta, offuso Il succo beu

lo beuono

Rimedi riandro ter coprendole fende, ma co prenda moia, ò Te

Siccat, & Calfacit Digerit, Adiund Estur, og

D

Nomi.
Soncello, &
Qualiti
do, & fece
Scelta.
& quel chi
quano affi

per terra, Giouan fortificano la testa, e'l ceruello.

0.

auget

e 9701

nfis

dat. na nostro,

omnes.

2 [405 .

riandro, &

non si deue ro è di gra-

il megliore

omaco perch'ascendo

uto con il

otta. Ico-

bo fan rite

estione, &

forti-

aßa caro.

ng granat.

Nocumenti. Il fouerchio uso suo offende la testa, offusca l'intelletto, & perturba la mente.
Il succo beuuto è mortifero ueleno, & quelli che Velene.
lo beuono diuentano muti, & pazzi.

Rimedi. Si rimedia a i nocumenti del coriandro tenendolo per una notte in aceto, poi coprendolo di zuccaro, che cofi non folo non of fende, ma molto giona. Queile han benuto il succo prendano poluere di coccie d'ona con salomoia, ò Teriaca con uino.

DRAGONCELLO.

Siccat, & incidit, referat Dracunculus, inde Calfacit hortenfis, mulcet dentum q, dolores, Digerit, atque ciet lotium, uirefq, coquendi Adiuuat, at que fale, atque oleo conditus acetoq, Estur, & insigni tandem ipse acredine pollet.

Nomi. Lat. Dracunculus hortensis. Ital. Dra- Dragoncelgoncello, & Dragone.

Qualità. E caldo nel principio del terzo gra-

do, & secco nel primo.

Scelta. Il meglio è quel che è fresco, tenero, Megliora.

& quel che nasce ne gli horti grassi, che s'adacquano assai; & non si prendano le frondi sparse
per terra, ma le cime, & le frondi più tenere.

Giouamenti. E la meglior herba, che s'a-

dopri, per far sasse. & sapori, & si mette nell'insalso.
Sapori.

salso.

salso.
Sapori.

salso.

sa

Nocumenti. Riscalda il fegato, & assortiglia

il langue.

R imedi. Mangisi in compagnia d'herbe frigide, come è endiuia, lattuga, & siori di boragine, ma no da gioueni sanguigni, & colerici, mas sime la state, a i uecchi è buona i ogni stagione

CICORIA

Intybus est iecori medicina, & morfibus atris, Frigoreq, astringit, uentriculumq, iuuat. Frigida campestris minus est, & amarior, hepar Intyba demulcens, bilis utramque timet.

Cicoria. Nomi. Latin. Seris, & Intybus. Ital. Cicoria, & ui èl'hortense, & la siluestre, chiamasi Tornasole, Gira'lsole, Radicchio.

Siluestre. Qualità Sono le cicorie frigide & secche nel

Qualirà. Sono le cicorie frigide, & secche nel secondo grado, & la siluestre essendo più amara è più astersiua, & più astrettiua.

Scel-

Stelta: the si chiai qlla che sa

Giouam quei, che s lo stomaco potente, 8 per mante mamente

Nocun co debole poco,& no medicamo catarrofi.

Rimed

olio,& ace
ta, ouer cr
fia infufo l
co nociua
quei,che f
ogni temp
co freddo
quelli nor
quellmo ottimo b

Intybuses Cocta,e Et mor

Gioueni. Vecchi

scelta. La megliore è la tenera, & le cime che si chiamano qui in Roma mazzocchi, & Mazzochi; qua che fà il fior turchino, che si gira col Sole,

Giouamenti . Conferisce mirabilmente a quei, che sentono ardor, & inflammagione nel lo stomaco, apre l'opilation del fegato, & è il più potente, & efficace rimedio, che vsar si possa per mantener il fegato netto, & le sue vie ottimamente aperte. Gioua alle reni.

Nocumenti. Nuoce a quei c'han lo stoma- conuraco debole, & frigido, & il succo, che genera è di poco,& non buon nutrimento;& si loda più per medicamento, che per cibo. Nuoce parimente a

Catarrofia

catarrosi.

nette nell'in

tta;è cordia-

, & confor-

esta, inciden

omatica, &

a ognicor-

denti, & del

ottione fat-

k affortiglia

d'herbe fri-

i di boragicolerici, mas

ni stagione

s atris,

ior, bepar

.Cicoria, & Tornasole,

fecche nel

più amara

scel-

eat.

met.

Rimedi. Cuocendosi nell'acqua, & poi con olio, & aceto, & vua passa mangiata in insalata, ouer cruda con mentuccia, & con aceto, oue fia infuso l'aglio, o con altre herbe calide, è ma co nociua . E buona la state per i gioueni, & p quei, che son di calda complessione; è buona in ogni tempo; è cattiua per quei c'hanno lo stoma co freddo, & che sono soggietti a catarri; ma da questi non si deue mangiar cruda, ma cotta in ottimo brodo di perfette carni.

ENDIVI

Intybus estiecori, stomacho, ventrig; salubris Cocta, & cruda eftur, facro hac ignig medetur, Et morsus sanat quot scorpius intulit atros.

Nomi.

ndinia. Nomi . Lat. Intybus , Endinia. Ital. Endinia .

Qualità. E'frigida, & secca nel secondo grado, ma la domestica possiede più frigidità, che

Megliore, la filuestre, & è più humida.

Bianca. Scelta. La domestica è la migliore, ma tenera, che non habbia prodotto il fusto, nè faccia il latte; quella che col tenerla sotterra è fatta bianca. è ottima.

Giouamenti. Rinfresca il fegato, & tutti i membri infiamati, smorza la sete, prouoca l'urina, & la state sà uenir buono appetito, secca l'o pilationi, purga il sangue, sana la rogna, smorza gli ardori dello stomaco. Mangiata cotta in bro do di carne la state, rinfresca tutte le viscere.

Nocumenti. Nuoce l'uso dell'endinia a quei c'hanno lo stomaco frigido, & ritarda un poco la digestione, osfende li paralitici, & quei

c'hanno il tremore.

Rimedi. Mangiandosi la bianca in insalata l'inuerno da quei c'han lo stomaco frigido, & debile, vi s'aggiunga pepe, & vua passa, ouero vn poco di mosto cotto. la cotta è manco nociua della cruda; è buona ne i tempi molto caldi, per i giouani, per colerici, & per sanguigni, & per quei c'hanno lo stomaco molto caldo. Mãgiandosi con cime di mentuccia, o con ruchetta, & dragoncello, o con altre herbe calide, è manco nociua.

FINOC-

Semina fi d Fænicu Torridiora Pharm

Durius è l Sint tu Ride infan

Si virio Ride infa Seruari Subuerfu

Aeque Semine si r Gloria

Nomi Finocchio Qualit ce, & fee

& rifcald Scelta lano don fco, oue bianchi, e

te, i mel

al. Endinia. condo graigidità, che

re, ma teto, ne facterra è fat-

, & tutti i rouoca l'uto, fecca l'o na, smorza otta in bro viscere. iuia a quei da un po-

, & quei in insalafrigido, affa, ouero nco nociolto caldi, guigni, & aldo.Mãn ruchet-

OC-

calide, è

OCCHI

Semina si chymo exurunt hortensia duro Fæniculi, o sicco non bene sana cibo: Torridiora time: Siluestria renibus ingens Pharmacum, & urina nobile curriculum . Durius è lumbis sunt comminuentia saxum. Sint tumido hac femori pabula fæmineo . Ride infans, poterit reclusi munera lattis Si viride hortense est, mox reuocare tibi. Ride infans, molles, collubri experientia ocellos Seruari incolumes, hoc tibi posse docet . Subuersum, & vento stomachum extende tumente Aequat, in antiquis febribus esca potens. Semine si redaperta vigent membra omnia, lota Gloria radici non minor exhibita est .

Nomi. Lat. Fæniculum, & Maratrum. Ital. Finocchio .

Qualità. E' caldo nel secondo grado il dolce, & secco nel primo. Et il saluatico disecca, & riscalda più valorosamente.

Scelta. Il dolce è megliore, l'altro fia horto-Megliore. lano domestico, & tenero, per mangiarsi fresco, ouero granito per il verno, o con gambi bianchi, e teneri per mangiarli cotti.

Gionamenti. Prouoca copiosamente il lat- virià: te, i mestrui, & l'urina: leua l'opilatione anti-

ca; purga le reni, & gioua mirabilmente a gli oc chi, ma bisogna il secco vsarlo in poca quantità, perche altrimente infiammarebbe il fegato, & nocerebbe a gli occhi, apre l'opilatione del fe gato, della milza, del petto, & del ceruello.

Nocumenti. E' cibo acuto, tarda a digerirsi, è di cattiuo nutrimento; assortiglia, & insia ma il sangue a quei che son colerici, debilita, & consuma il corpo; & di qui nasce sa collera nera, di modo, che è più conueniente per medicame

to, che per cibo.

Rimedi. Il tenero è meglio, & si deue mangiare in poca quantità. I finocchietti, che si cuo cono hanno da essere aperti bene, & tenuti un pezzo in acqua fresca, per seuar loro quella mala, & velenosa qualità che gli lasciano le serpi, stroppicciandoui sopra gli occhi. bisogna mangiarne poco del finocchio, perche col tempo po trebbe generare pietra, che come aperitiuo por ta materie grosse nelli stretti meati dell'urina, doue poi si condensano, & diuentano renelle, & ces & fecto nel pir no. Et il fatuario, estaiq

Renella.

Vity.

- same weather big side and -FINOCCHIO MARINO

Sic capiti, & Stomacho Batis arida grata tepore, Sine sit hortensis, sine marina tibi, Siciecur, & lumbos, nelica aptissima, mulcet, Inter regales, pt sit habenda dapes.

Nomi.

Nomi nos & her sh Quality

do, & è al il perche afterfiuo .

- Scelta metter in Gioua

miloue il forta lo l Nocus

Rime tempical poca qua

Caumate Delici

יון ממכלים

Simodof Et prin Gratior of Sed po

Nom Quali grado.

Scelta 113 nteaglioc ca quantiil fegato, one del fe

a a digelia,& infiã lebilita, & Hera nera, nedicame

leue manche si cuo tenuti un uella mao le serpi, na manempo po itiuo por ell'urina, renelle,&

tepore, et

Jomi.

HER RE

Nomi. Lat. Crithmum . Ital. Finocchio marino, & berba-di san Pietro. o non sel 3 de marino.

Herba di

Qualità. E' caldo, & fecco nel terzo gra- san Piere. do, & è al gusto salato, & alquanto amaretto il perche egli è nelle sue facoltà disseccatiuo, & afterfiuo . byog igondon both de mot know

Scelta. Il uerde, & odorato è il meglio per Megliore: metter in falamoia.

Giouamenti, Mangiali crudo, & cotto, & miloue il corpo; conservasi in salamoia, che con forta lo stomaro, il fegato, & le reni.

Nocumenti. Infiamma il sangue.

Rimedi, Non si conviene a' gioueni, ne a tempi caldi; ma a i vecchi ne i tepi frigidi,& in poca quantità alla per la compilata a por

and honker Sigiv . T de Tole A Lat que hon a monte a vegeni.

Caumate in ardentis Stomachi Lactuca ninale Delicium, o fomni dulcis alumna veni. Simodo set mundus cultor, non lota placebis; Et prima, or grata est Mensa secunda tud. Gratior astino es dum sirius astuat orbe; Sed valeas, si vult gaudia nostra venus.

Nomi. Lat. Lattuca. Ital. Lattuga. Lattucas Qualità. E frigida, & humida nel fecondo grado.

Scelta . La capuccina , & la Francese , & la Megliore. tenera

tenera sono le megliori, massime nate in horti grassi, & che non comincino a fare il latte, & che non siano lauate, ma colte, & assettate da delicata mano.

Giouamenti . E' facile a digerire, eccede in bontà tutti gli altri herbaggi, perche genera il latte, & smorza gli ardori dello stomaco, estingue la sete, prouoca il sonno, & stagna il susso del seme, raffrena l'acrimonia della colera, eccita lo appetito, & leua i fastidij dello stomaco, & corrobora. Raffrena gli appetiti venerei, & gio ua a molti difetti del corpo.

Vista. Nocumenti. Oscura la uista il continuo vso suo, indebolisce il calor naturale, corrompe lo sperma, & fàsterile, o facendosi figli vengono insensati, e balordi. Fa l'huomo pigro, & nuoce allo stomaco frigido, & debole, & per questo

non è molto vtile a' vecchi.

Rimedi. E'men nociua cotta, che cruda, & mangiata con menta, dragoncello, ruchetta, agli,o cipolle, & gli si deue appresso bere buon vin bianco, & aromatico, & non si deue mangiar di continuo. Non filaui, perche l'acqua gli leua vn'ottima qualità, che leuata via, essendo in superficie, fà che la lattuga debilita la vista, che resta offuscata parimente non leuandosi alla lattuga le cime.

Latte.

Fluffo del feme.

Figliinsenfail.

Lattuca non fi laui.

£10mg1

occina. La capitestata, si la Praffecto, di la pagitora LV- Frigidus ed

Si Lupulur

Frigidus h

Gratia si r

Atque

Hoc fa

Est pot

EST M

Nomi

Qualin

do, male

uer molto

cano man

dalla pian

no il fusto

agguaglia

ficano tu

no il fang

abasso la

do la coll fegato, a

quelle de

cotte in ir

Gioua

Scelta.

latte, & LVPVLO. Tettate da

> Frigidus educit Lupulus de sanguine bilem, Atque astus iecoris, uentriculiq, leuat,

Si Lupulum oblectant antra, & nemorosa salicta, Hoc facit ingrato sit satis ut medico.

Frigidus binc bilem, calidum arcere cruorem.

Est potis, hunc calidumá, & febris anhela timet.

Gratia si magna est illi, tua noxia maior

Est Medice hoc fanctum, qui male noris olus.

Nomi. Lat. Lupulus. Ital. Lupulo.

Lupulo.

Qualità. E caldo, & fecco nel fecondo grado, ma le cime loro fimili a gli sparagi per hauer molto dell'humido, scaldano poco, & diseccano manco.

Scelta. Sono megliori quelli che spuntano Megliori. dalla pianta senza hauer frondi attorno, & c'hã

no il fusto tenero, & non aspro.

Giouamenti. Generan perfetto nutrimento, Virgio agguagliano gli humori, confortano, & mondificano tutte le uiscere, & particolarmente netta no il sangue, & lo san chiaro, & puro, tirando abasso la feccia di quello in un tratto, & purgan do la collera. Netta il lupulo particolarmente il fegato, aprendo non solo le sue opilationi, ma quelle della milza ancora:mangiansi le sue cime cotte in infalata, mollificano il corpo, & la decot

LV-

te in horti

eccede in

genera il

co, estin-

nail flusso

olera, ecci-

tomaco,&

rei, & gio

tinuo vio

rrompe lo

vengono

. & пиосе

er questo

cruda, &

ruchetta,

ere buon

eue man-

ne l'acqua

via effen-

ilita la vi-

leuando-

tion

tion de fiori,& de i fallicoli sana gli auuelenati, e guarisce la rogna, fassene siroppo, ch'è mirabi

le nelle febri coleriche, & pestilentiali.

Nocumenti. Quando si colgono con frondi, & fusti duri, son difficili a digerire, & sono più uentosi, che i teneri, & non son di troppo buon succo.

Cottura.

Luguelos

Rimedi. Si mangiano cotti conditi con aglio, & aceto, ò con sugo d'aranci, & pepe, & son buoni in ogni tempo, in ogni età, & complessione, massime cotti in buon brodo.

MELISSA.

Exhilarat, reuocatá, animum Citrago labantem:
Illibus auxilio est , uiscera tuncta iunat,
Cor mihi triste, gelu peclius, cerebrumá, rigescis,
Singultit stomachus, grata Melissa ueni.
Per te hilaris redolens, & mundi pectoris, aucto
Sumá, calore potens, gratia magna tibi.

Melißa. Nomi. Lati. Melißophillum, & Citrago. Ital. Melißa, & Cedronella.

Qualità. E calda, & secca nel secondo grado.

Megliere. Scelta. La megliore è la tenera, & che nasce in colli ameni, & che ha buono odore di cedro.

Giouamenti. Conforta il cuore, & leua il suo tremore, lenisce il petto, & apre l'opilationi del

del ceruello ghiozzo, i & a tutte l' niche.

Nocume per effer us to.

Rimed mescoli co mili.

Mentha in Conuenii Nauseat ign Uult sto Obstruat ill

Gratalis

Nomi. Qualita nel secondo Scelta.

prendere Giouan & lo confo

lorofamen

HE REBER

TILL

del ceruello. Aiuta la digestione, & sana il singhiozzo, & uale a i morsi d'animali uelenosi, & a tutte l'infirmità slegmatiche, & malenconiche.

Nocumenti . Eccita gli appetiti uenerei Viijo per esser uentosa, & è di pochissimo nutrimento.

Rimedi - Mangiandola nell'infalata fi mescoli con herbe frigide, come lattuga, & simili:

Largue percioc A Ton a Manda venero

Mentha inuat stomachü, tine as necat, istibus atris Conuenit, & Venerem commonet, at que ciet. Nauseat ignitam, & bene olente carpere Mentham Oult stomachus, caput est triste, morare liber. Obstruat illa semur, ueneri tume sucta parumper Grata licet, sperma hinc, lacre coire nequit.

Nomi. Latin. Metha. Ital. Menta.

Qualità. E calda nel terzo grado, & secca
nel secondo.

Scelta. Quella, che si semina ne gli horti, det Megliore, ta menta Romana è 1. egliore, ma si deuono prendere solamente le cime tenere.

Giouamenti. E molto grata allo stomaco, & lo confortà, massime s'è frigido. Eccita valorosamente l'appetito, prohibisce, che il latte

Appetito

non

diti con a= pepe,&fon complel-

uuelenati,

h'è mirabi

con fronre,& fono

ditroppo

hantem; uat, igescis,

n, trago. Ital.

che nasce e di cedro. & leua il

opilationi del Latte . Vermini.

non s'apprenda nello stomacho, nè nelle mamel le, & per questo quelli a i quali piace il latte deuono usar spesso la menta. Amazza i uermini del corpo usata ne i cibi, ò dandosi a i fanciulli una dramma del suo sugo con meza oncia d'agro di cedro, ò di siroppo di scorza di cedro; leua il singhiozzo, la nausea, il uomito, & fortisica lo stomaco, onde si dice,

Nunqua lenta fuit stomacho succurrere metha.

Nocumenti. E di poco nutrimento, infiamma il fegato, & lo stomaco, assortiglia il venere. sangue, percioche è cibo acuto, stimula venere, & per questo si prohibisce, che non si mangi al Guerra. tempo della guerra, perche per l'uso di venere i venere.

Corpi diuentano frigidi, magri, & manco ani-

Rimedi. Mangiandola in poca quantità, & in compagnia d'herbe frigide è manco nociua. Et così usata ne i tempi freddi, & da uecchi, & da flemmatici, & malenconici, ma la state è perniciosa, massime a giouani, & colerici.

MERCORELLA.

Usta parum vulue duroq, innoxia uentri, Fæmina seu mas sit, Mercurialis erit. Maxima Mercurio laus est, Femella puellam, Mas puerum, venus est cum sociata dabit.

Nomi. Latin. Mercurialis . Ital. Mercuriale,

Mercarel

la.

Qualità. E tanto il masc non è di ualo

Scelta. Per Giouame baggi per lo uuta folue la il maschio fi ne, quando

> Nocume ftomaco,& Rimedi, di graffi,&c

lio, e fale, or

P E
Torrentis plu
Villice, pe
Et nocuü hoc

Lactuce e Cura caput n Splen, fer

Nomi. I Petrophum Qualità conel terzo

15

elle mamel

il latte de-

i uermini

i fanciulli

oncia d'a-

cedro; le-

& fortifica

rere metha.

ento, in-

Tottiglia il

ila venere,

G mangi al di venere i anco ani-

ntità,& in

nociua. Et

cchi, & da

te è perni-

uellam,

dabit.

dercuriale,

Qualità. E calda, & fecca nel primo grado, tanto il maschio, quanto la femina, & la radice non è di ualore alcuno.

Scelta. Per mangiare si elegga la tenera.

Giouamenti. Mangifi come gli altri herbaggi per soluere il corpo; & la decottione be uuta folue la collera, & gli humori acquoss, & il maschio fa far i maschi, & la femina le femil Maschi. ne, quando si mangino le frondi cotte ne l'o-Femine. lio, e fale, ouero crude con aceto.

Nocumenti. Vfandola troppo debilita lo delime (acolca, che il stomaco, & le viscere.

Rimedi. Si mangi in poca quantità con bro di graffi, & con cinnamomo.

PETROSELLO.

Torrentis plures Apij seris inscie plantas Villice, petrosum uix mea mensa capit.

Et nocuu hoc capiti, flomacho minus utile tardo, Lactuce estremo si placeat adde cibo.

Cura caput nobis prior est, quem flegmata uexant, Splen, femur, aut renes, nel iccur illud edat.

Nomi. Latin. Petrofelinum, Apium bortenfe, Petrofel Petrofilium Ital. Petrofello. O Cil niono 18.

Qualità. E caldo nel secondo grado, se secconelterzo.

Scel-H

Miglio-

114 HERRIBIE

Scelta. Il megliore è il tenero che non habbia fatto ancora seme, nè fiore, che così le fron di son più odorose, & più grate al gusto, come le radici, quando sono di mezo tempo.

Virtu .

Gionamenti. E in grande uso quasi in tutte le niuade, entra nelle salse, & in somma è mol to usitato nelle cucine: mangiato crudo, o cot to prouoca l'orina, & i mestrui; e'l sudore, mo disica le reni, il fegato, & la madrice, & leua le loro opilationi, dissolue la uentosità, e grato al lo stomaco, & al segato, & la sua decottione vale contra ueleni, & contra la tosse, Ha le medesime facoltà, che il coriadro, & è gratissimo alla bocca dello stomaco, mitigando il suo calore, rompe le pietre delle reni, & della vesica, apre le opilationi, & gioua alla tosse, & a i difetti del petto. Cotte le radici sotto la cenere si magiano co aceto, olio, & sale per insalata.

Nocumenti. Disficilmente si digerisce, & non genera troppo buoni humori, ossusca la vi sta, & nuoce qualche volta alla testa, ma non è questo quello apio, che nuoce a quei, c'hanno il mal caduco, ma è l'apio volgare.

Apio vol gare.

Rimedi. Mangiandosi crudo in compagnia d'altre herbe frigide, come lattuga, acetosa, & procacchia, in poca quatità, è manco nociuo, & cotto in brodo, & in intingoli. Le radici poi denono esser ben cotte, lenato prima loro di dentro il midollo legnoso.

Cottura.

PIM-

Pol

Vesheælapide Ignita est,i Lethiferis etia Calsacit, a

Nomi.La nula, aut Pa strella.

Qualità.

Scelta. 1

Giouaine

falate, ch'e i ne, quella ch tica ha noio hircina, & c fatlifragia, i ficar le reni ciar fuori le la uefica, pr del fegato. dio cotra li do che la fe Gionanni c le nobili do

PIMPINELLA.

Vessica lapides si Pimpinella remollit. Ignita est, iecori sanalieną; tibi. Læthiferis etiam morbis, pestique medetur. Calfacit, adstringit, vulnera, sana facit.

Nomi.Lat. Pimpinella, Sanguisorba, Bimben- Pimpinula, aut Pampinula. Ital. Pimpinella, o Solba nella. strella.

ella. Qualità. E calda, & secca nel secondo gra-

do. Scelta. L'hortense è migliore della salna- Megliotica.

Giouamenti. E in ufo a mangiarsi nelle infalate, ch'è molto grata p l'odor c'ha di melo ne, quella che si semina ne gl'horti, che la salua tica ha noioso odor di becco; onde uien detta hircina, & questa siriduce sotto la spetie della sassifragia, per la gran uirtu che ha di mondi- Virtu. ficar le reni, & la uesica, & rompere, & cacciar fuori le pietre, & la renella dalle reni, e dal la uesica, prouocar l'orina, & aprir l'opilation del fegato. La domestica è singolatissimo rime dio cotrala peste, & così la filuestre, &mi ricor do che la felice, & honorata memoria di M. Giouanni diletto mio padre, (che oltre a tutte le nobili dottrine hauca ancora no mediocre cogni-H 20

PIM-

ne non hab-

cosi le fron

rusto, come po.

asi in tutte

ıma è mol

udo, o cot

iudore, mó e,&leua le

à, e grato al

decottione

Hale megratissimo

o il suo caella vesica,

e, & ai di-

o la cenere

r insalata.

erisce, &

ffusca la vi

ana non è

i, c'hanno

ompagnia

acetofa,&

o nociuo,

radici poi

maloro di

TIE HERBEL

Morano villa. che nella gran peste dell'anno 1527.co la pim pinella sola facendone insusione in uino, & col bolo armeno preservio se stessio, e tutta la fami glia, ritiratosi ad una nostra nilla di Morano, doue è gran copia di questa pimpinella, oltra l'aere temperatissimo che ui è. Posta la pimpinella nel bicchiere rallegra il cuore, & fa il uino più giocondo. Vale ancora contra tutte le passioni del cuore, & sincopi, chiarifica il sangue, & moltiplica gli spiriti uitali, massime infusa nel vino, & suo conferire a i tisci.

Nocumenti. E difficile a digerire, fa stittico, & riscalda'l fegato, & è di pochissimo nutri mento.

Rimedi. Si mangi în insalata mescolata con herbe frigide în poca quantită: sempre è buona, massime a'uecchi, & melanconici, quando è tenera.

PORTVLACA.

Cui robur est ardens, dyssenteriæg. laborat,
Purpureus curæ cui cruor est sluidus,
Cui nocuere ignes, frigentem hic Pelidis herbam
Deligat, hæc pluuio rore probanda venit.
Si sapis illa tuas norit rarissima mensas,
Lumina cum stomacho contemerasse potest.
Dentibus auxilium stupidis, & renibus affert,
Ardorem ingentem mitigat, at que grauem.
Nomi.

Nomi.La

Qualità, I da nel fecon Scelta, La Giouamo

tabile da qu di mestrui, demente a testini, &è frena vene

Nocum pa quantit le a digeri la uista, è d cioche è fr nuisce lo se

Rimedi fola,ma co co,ruchet: caldi della lerici,ma

Dentibus, Et stom Calfacit, in

Cit,coq

Nomi Lat. Portulaca Ital Prochaccia, Portulaca, & Porcellana.

Qualità. Efrigida nel terzo grado, & humi da nel secondo, è astrettiua, & astersiua.

Scelta. La domestica è migliore.

Giouamenti. Si mangia con giouamento no tabile da quei, che patilcono dissenteria, susti Flussi. di mestrui, & sputi di sangue, conferisce gran- Ardordi demente all'ardor dello stomaco, & de gli in- stomaco. testini, &è molto vtile nelle calide flussioni, raf Venere. frena venere, & leua lo stupor de i denti.

· Nocumenti. Mangiandone spesso, & in trop pa quantità nuoce non poco, ch'essendo dittici le a digerire, debilita lo stomaco, & offende la uista, è di poco nutrimento, & cattiuo, percioche è frigido, & uiscoso, leua l'appetito mi nuisce lo sperma, & gli appetiti venerei.

Rimedi. Non si mangi in troppa quatità, nè sola,ma co cipolla, & herbe cal de come basili co, rucheta, & dracone. No si magi se no ne gra caldi della state da' giouani, & saguigni, ò colerici, ma nó da' vecchi, nè in fredda stagione.

ROSMARINO.

Dentibus, & gelido capiti tumidifa; lacertis, Et Stomacho ignita est Rosmaris aptus ope. Calfacit, incidit, morfus. & pectora curat, Cit, coquit, abstergit, lumina acuta fact

Nomi,

scolata con pre è buoci, quando

molte volte,

z z.có la pim

n uino, & col

tutta la fami

di Morano,

nella, oltra

la la pimpi-

e, & fail ui-

ntratutte le

erificail fan-

massime in-

ire, fastitti-

issimo nutri

ifici.

rat, is berbam enit.

potest. affert, Nomi.

Nomi. Latin. Rofmaris, & Rofmarinum. Ital.

Rofinari Rofmarino.

no. Qualità. E caldo, e secco nel secodo grado. I fiori sono mollificatiui, digestiui, scissui, aster siui, resolutiui, aperitiui, & corroboratiui.

Megliore.
Virtù.

Scelta. Il megliore è il tenero, & fiorito.
Giouamenti. Riscalda lo stimaco, ferma
i flussi, gioua a gli asimatici preso col mele, & al
la tosse, è cordiale, & de i suoi fiori se ne sa col
zuccaro consersia per consortar lo stomaco, il

Vitij. Cuore, & la matrice.

Nocumenti. Con la sua agrimonia esaspera
l'arterie.

Rimedi. Mangiato con mele gli si toglie ogni nocumento. La Quaresima i rametti sioriti, e teneri del rosmarino si bagnano, & aspersi di farina, & zuccaro, si friggono nella padella con olio dolce, & son molto soani al gusto, & grati allo stomaco, & fritto il rosmarino insieme col pesce, lo rende più sano.

RVCHETTA.

Ignitam Venerem, lentos Eruca Hymeneos Excitat, & tremulis optima poplitibus. Calfacit, & ficcat, tenuat, cit, concoquit, inflat. Enecat & tineas, ac caput esa ferit.

Rucher-

Nomi. Lat. Eruca. Ital. Ruchetta, & Rucola.

Qualità. tanel prim più calda, & & e astersiu Scelta.

na, che non Giouam

l'orina, aiut falate, acer battaglie, Nocum

& infiamm Rimedi la lattuga, to, ouero c ueniente n mangi sola

Saluia cost Istibus Vix sicca e

Dentibus, Hacead

Certa fo

Nomi.l Qualita H E R B E. 119

Qualità. E calda nel fecondo grado, & feccanel primo la domestica, ma la faluatica è più calda, & più fecca, assortiglia, apre, incide, & è astersiua.

Scelta. La megliore è la domestica teneri- Migliore na, che non habbia fatto nè fiori, nè seme.

Giouamenti. Dissolue la ventosità, prouoca Virti. l'orina, aiuta la digestione, è gratissima nell'infalate, accresce la sperma, & dà fortezza nelle battaglie, & moltiplica il latte.

Nocumenti. Eccita venere, offende la testa, Vitij.

& infiamma il sangue.

Rimedi. Si mescolino con essa le frondi del-Mistura. la lattuga, che cosi si fà vn vgual temperamen to, ouero con endiuia, o portulaga, & è più co ueniente ne i tempi freddi, che ne i caldi; no si mangi sola, ma con herbe frigide.

SALVIA.

Saluia costringit, lotium menses q; ministrat,
Istibus aduersa est, vlceribus q; malis.
Vix sicca est calido, stomachu & cerebella iuuabit,
Certa salus tremulis Saluia poplitibus.
Dentibus, vrinæ reclusæ, menstrua ducens,
Hac eadem influidis ventribus apta satis.

Nomi.Lat. Saluia, herba facra. Ital. Saluia. Saluia. Qualità. Scalda manifestamente, & leg-H 4 gier-

eneos

narinum Ital.

codo grado.

, scisiui, after

oratiui.

& fiorito.

aco, ferma

olmele, & al

i se ne fà col

fomaco, il

nia esaspera

isi toglie o-

metti fiori-

o, & aspersi

ella padella al gusto, & arino insie-

ous. , inflat.

o Rucola.

giermente disecca, & stringe, è calda nel terzo grado, & fecca nel fecondo.

Scelta. La domestica è migliore della sal-

uatica.

Giouamenti. Conforta mangiata lo stomaco, & la testa, conferisce nelle vertigini, & nel-Vertigil'hemicrania, temperando con la sua decottio ne il vino, o magiando auati al cibo quattro, o sei frodi fresche, vale a i morsi de i serpeti, cor robora gl'intestini, & coferisce a i paralitici, epilettici, puoca i mestrui, & l'vrina, & ferma i flussi biáchi delle done; la poluere della secca è gratissima per codimento de' cibi, & è saluti fera al corpo, vale a tutti i difetti frigidi della Giontu- testa, & delle gionture, fà feconde le donne ste rili usandola ne i cibi, & la sua decottion sana Prurito. il prurito de' genitali; vsafi nelle salse, & ne' sapori per eccitar l'appetito, massime quando lo Itomaco sia ripieno di crudi, & cattiui humori; mangiata dalle donne grauide sà ritener le Aborto. creature, le quali fortifica lo spirito vitale; la coserua fatta di fiori con zuccaro sa i medesimi effetti; & ne gli vnguenti doue và il mercurio, bisogna sempre mortificarlo con la saluia.

Mercurio.

crania.

Nocumenti. Il suo odore sà dolore di testa, postanel vino imbriaca, perilche auertiscano quei che sono esposti a catarri; & qualche vol ta è velenosa, pcioche s'insetta essa facilmete da i serpi, & da' rospi de gl'horti co l'alito loro

rospi.

vele-

velenoso, Rimed

nia deue gli horti malivele to la falu tempo d

> Vome ol Cura Phlegmi

In ca Pellicere Solua

Ing; ver Dira

> Nor Qua Scel Gio

mepr esfer f feme c pallott

ban pe

H E R B E. 121

velenoso, & con la salina pestifera.

da nel terzo

re della fal-

a lo stoma-

gini, & nel-

ua decottio o quattro, o serpēti, cor

paralitici,e-

, & ferma i e della fecca

oi, & è faluti

frigidi della

le donne ste

cottion fana

le, & ne' fa-

quandolo

ttiui humofà ritener le

to vitale ; la fà i medesi-

và il mercu-

on la faluia.

ore di testa, auertifcano

qualche vol la facilméte

5 l'alito loro

vele-

Rimedi. Si laui con vino, & per tutto la falnia deue essere accompagnata con la ruta ne gli horti, accioche non sia infettata da gl'animali velenosi, che si ricouerano volontieri sotto la faluia. Non si conuiene a gioueni, ne al tempo della state.

SENAPE.

Vome olitor, lachrymas dabis ex arsura Sinapis,
Cura tibi est, miserum pæna sequetur opus;
Phlegmato, muccosum uel si attenuata lienem
In caput & sebres ingeniosa potest.
Pellicere exanimem norit si prouida vuluam,
Soluat, & angustis imperet illa locis.
In si, venenates sungos victura feratur,
Dira prius lachrymis vult maduisse tuis.

Nomi. Lat. Sinapi. Ital. Senape. Qualità. E calda, & secca nel quarto grado. Scelta. La megliore è la fresca.

Giouamenti. La mostarda tatta col suo seme prouoca mirabilmente l'appetito, ma per Appetiesser sumosa qualche volta dispiace. Di questo to, seme con aceto, & mele fattane pasta, se ne san pallottine seccandole al forno, o al sole, si riser ban per vso de' cibi, stéperandole có aceto, &

Senape.

10

Mostarda.

Salfe .

fono molto dilettenoli al palato, e vtili allo sto maco. Mangiasi la mostarda per tirar suori dal la testa le siemme, & lena i difetti della milza, & emenda il veleno de i songhi.

Nocumenti. La mostarda satta di questo se me è sumosa, & se ne và col suo vapore in alto, penetrando qualche volta con dispiacere nel naso, & nel ceruello, & prouoca starnuti.

Rimedi. Quando la mostarda offende il nafo, s'odori il pane, & si mescoli con mosto cot to per correggerla.

SERPOLLO.

Serpillum Serpens obstat Serpentibus atris, Cit lotium, & Menses, tormina sedat idem. Menstrua Serpillum, vesica pondera, tabem Pectore ab insirmo, subtrahit igne suo.

Serpollo Nomi. Lat. Serpillum Ital. Serpollo.
Qualità. E caldo, & secco nel terzo grado.

Scelta. Il domestico, cioè il trapiantato è megliore.

Gionamenti. Per il suo grato odore diletta ad ogn'vno, conforta lo stomaco, & per que sto è buono ne i condimenti de i cibi, & nelle selse. Ferma i vomiti del sangue; có mele è buó peril pet tore dell' uoca anc

Nocu fegato.

Rimed fcolato c ciuo, ai

> Si leuiori Eijce i Si Stomae Mulce

Nom me spino Qual grado. Scelt

Giou alla toff téperar po, & fo fon di c

Noc & offen

per il petto. Mescolasi nelle insalate, & leua il se tore dell'aglio, delle cipolle, & del porro; pro- Fetor de uoca ancora i mestrui, & l'vrina.

Nocumenti. E molto acre, & infiamma il

fegato.

ili allo sto fuori dal

Ila milza,

questo se

e in alto.

acere nel uti. ndeilna-

nosto cot

rise em.

rzo gra-

antato è

re dilet-

per que

& nelle

leèbuó per

Rimedi. Bisogna vlarlo l'inuerno, & mescolato con qualche herba frigida è manco no ciuo, ai vecchi è molto conueniente.

SPINACI

Si leuioris edas bruma Spinachia, primum Eijce ius succo & dilue amygdaleo.

Si stomacho minus inuifa, & precordia, & aluum Mulcet, clamosis commoda pleuriacis.

Nomi. Lat. Spinachium. Ital. Spinaci, dal sc- Spinaci. me spinoso.

Qualità. Son frigidi, & humidi nel primo grado . W. Lett Your J. W.

Scelta. Son buoni teneri, nati in graffo ter-

reno, & ruggiadosi.

Giouamenti. Allargano il petto, giouano alla tosse, rinfrescano i polmoni, & il fegato, téperano il feruor della collera, muouon il cor po, & se ben nutriscono poco, nondimeno non fon di cattino nutrimento.

Nocumenti. Generano molta ventofità, & offendono gli stomachi frigidi; & mangiandone

124 H E R B E.

done in souerchia quantità souuerton lo sto-

Rimedi. Si cuocono nella padella nel proprio liquore, & poi fi condifcono con pepe, o canella, fale, & vua passa, con agresta, o succo L'acqua d'aranci, leuata via l'acqua loro, con olio, pedegli spi pe, suchi acetosi, & vua passa, ouero se ne sa con agliata, come vna frittata nella padella, o con latte d'amandole.

S I O.

Cæna paludosis quod natum, & crescat in undis, Credideris gelido rore iuuare Sium, Falleris, exustum est, vesicam, & menstrua soluit, Saxaq; de lumbis puluerulenta trabit. Miraris? pluuio tantum hoc depascitur imbre. Quicquid ab æthereis est potis bausst aquis.

Sio. Nomi. Lat. Sium, Lauer Ital. Sio, Laui, Go-

Qualità. E caldo, & secco, come dal suo odore si può comprendere.

Scelta. E buono il tenero, & quel che nasce in acque limpide.

Giouamenti. Mangiasi nelle insalate, cotto, e crudo; rópe, & caccia suori le pietre delle reni, & della vessica, puoca l'vrina, & i mestrui, & il parto, & gioua alla dissenteria, cóuiensi a gli hidropi fegato, e fa Nocum

Maco.

Rimedi mescolati tre herbe

Tribule in Curtan Secretas tu

Escalar Et mihi al Me ma

Languente Discupi

Ex me mi Me mi

> Nomi Quali da poco mente fi

Gional de Castag

HERBE, gli hidropici, a gli itterici, & all'opilationi del fegato, e fa buona vista.

Nocumenti. Crudo è poco grato allo sto-

maco. lon no

Rimedi. Si mangi cotto, ouero nell'insalate mescolati co lattuga, acetosa, & boragine, & al tre herbe simili.

TRIBVLO.

Tribule in undosis si nate paludibus, alges, Cur tamen iratæ cornua frontis habes? Secretas tutamur opes, sub cortice dulcis Escalatet, dulce boc nec sibi ab igne datur. Et mihi ab ethereo numerosa potentia rore, Me maris, & cæli prouida cura fouet. Languentes vereor fauces, me mandere lumbus Discupit urina, buic quum nocuitive lapis. Ex me mica iunat granidas, sed contrahit aluos Me miserum mortis dos mea causa mibis.

Nomi. Latin. Tribulus. Ital. Tribulo acquaticei Tribulo. Qualità . E composta d'una essenza humida poco frigida, & d'una secca non mediocre mente frigida.

Giouamenti. Mangiansi questi frutti come le castagne, onde si chiamano castagne aquati che i alcuni luoghi, doue il grano è caro, la po-

uera

lanel pro-

ton lo fto-

n pepe, o , o fucco nolio, pero se ne fà padella, o

in undis.

ua soluit, mbre. iquis.

Laui, Go-

ne dal suo

che nasce

ate, cotetre delle mestrui, ouiens a gli

126 HER BIEN

Pane.

uera gente li secca, & fanne farina, & dipoi pa ne, come altri fa nelle montagne delle caltagne secche; & alcuni cuocono i triboli fotto la cenere calda, & se li mangiano con molto gufto in fin del pranzo, & della cena; pronocano l'orina, & naglion al mai della pretra

Nocumenti. I triboli stringono il uentre. Rimedi. Si mangino ben cotti, & accompa

TRIBUE.O.

gnati con zuccaro.

AVERTIMENTI NELLE

RADICI DELL'HERBE.

C'E' fin qui detto a bastanza delle herbe, che Juengono in uso del cibo. Resta hora di trat tar delle radici, îtorno alle quali è d'auertire, che la primauera, & la state la lor uirtu se ne và nelle trondi, ne i fiori, & ne i femi. Ma l'Autun no, & l'Inuerno sono potéti, & uigorose. Bene è uero, che l'uso loro serue più alla Medicina, che al cibo; percioche sono quasi tutte di catolucio tino fucco, & difficilira digerire. Si mangiano sicuramente quelle radici, che sono di piante domestiche, che sono in uso, & tenere, & di piante gioneni, & cauate di fresco. Hanno le radici due parti, la scorza, & la parte legnosa, & in alcune è meglio la scorza; la parte esteriore è più calda dell'interiore, & questo nelle radici

radici fredomenelle ca legnofa. Qu mezo, è me hanno la m come ne i (

Allia calfa Vifum l lent. Si quod Ce

tas Horrida Hæc graue

Pulmon Hæcut nori Vessica,

Nomi.i Qualita do,è acut ua, aperit Scelta la Quarel

co, che si r Gioua radici fredde è meglior la parte esteriore, come nelle calde l'interiore, massime nó essendo legnosa. Quanto poi alla lúghezza, la parte di mezo, è megliore eccetto in quelle piante, c'hanno la midolla dolce presso a i lor germini, come ne i Cardi.

uentre.

ELLE

ra di trat

auertire,

se ne va

l'Autun

ose.Bene Jedicina,

te di cat-

angiano

di piante

re, & di

Janno le

legnosa,

rte este-

sto nelle

radici

B E. erbe,che

and olub A G L I O.

Allia calfaciunt, siccanté; uenenaé; uincunt. Visum hebetant, stomachum lædere cruda solent.

Si quod Cena sapis, minimum est insulsa: Quid op tas

Horrida cum exustis Allia verticibus?

Hæc graue olent capiti, nec conuenientia ocellis,
Pulmoni,& raucæ sint licet apta gulæ.

Hæc ut noris edas, quantas prorumpet in iras
Vessica,& uenter depositurus onus.

Nomi.Lat. Allium Ital. Aglio. Qualità . E caldo , & fecco nel quarto grado, è acuto, & hà facoltà mordicatiua, digesti ua, aperitiua, & incissua.

Scelta. Il fresco è megliore, ch'è quello che la Quaresima si mangia nell'insalate, & il secco, che si ripone, che habbia molti germogli. Gionamenti. Mangiato ne i cibi è rimedio

RADICI

Veleni. Teriaca nı. Vermi.

Acque come fi correggono. Aerretti ficare. Naufea del mare.

Fiato.

Fegato.

dio a tutti i veleni, & però si chiama la Theria ca de'villani. Ammazza, & caccia fuori i vermi dei villa ni del corpo, prouoca l'orina, & gioua al morso delle uipere, è utile a gli hidropici, alla tosse antica, & fa buona uoce. Ripara a i nocumenti che dar possono le mutationi dell'aeque, &del l'aria. Corregge la frigidità, & humidità dell' infalata. A i nauiganti è fommamente utile l'a glio, perche rettifica l'aere corrotto dalle puz ze delle sentine, & resiste alla nausea del mare. Fatti dell'aglio con noce, fale, & pane l'agliata con due frondi di saluia, che è grara al palato, & allo stomaco, & eccita l'appetito.

> Nocumenti. Eccita venere, nuoce alla uirtù espulsina, al ceruello, alla uista, al capo, & fa venir sete, nuoce alle donne grauide, & rinuoua le doglie antiche, & fa adustion di sangue, nuoce alle morici, & alle donne che allattano. Fa mal fiato, & noioso, è cibo acuto, & offende il fegato, che è principal fondamento della fanità; & quando l'aglio germina è più nociuo, che il germinar è segno di putredine.

Rimedi. Cocendofi perde la malignità, ma le sue uirtii diuentano più deboli. Mangiadosi con olio, & aceto, ò có altre uiuade il crudo è manco nociuo. Si couiene a i necchi, & l'inuer no, ma è contrario a' gioueni massime la state. Si lena la puzza dell'aglio magiando dapoi faue crude, apio uerde, e foglie di ruta fresche.

Difficilis co& Ipsa gerit Pastinaca Rubra, se Carnium.

Nomi.I Qualità & humidi Scelta.I ci, & quell

Giouan buon guild quato i mi & l'orina, Nocum

pe,ne si die no ventofi mento.

Rimed aceto, olic bianche c no la loro

Cepainna Calfaci a la Theria ori i vermi oua al mori, alla tosse nocumenti cque, &del

nidità dell' nte utile l'a dalle puz a del mare. ne l'agliata

a al palato, ce alla uir-

capo, & fa e, & rinuodi fangue, allattano. & offende

to della faniù nociuo,
e.
gnità¹, ma
langiadofi
il crudo è

, & l'inuer ne la state. dapoi fastresche. CA- CAROTE.

Difficilis coctu est, inflaté; Carota, parefé;
Ipfa gerit uires ijs, quas communis habere
Paftinaca folet, condita hæc estur aceto
Rubra, fed alba modorapæ est in iure coquenda
Carnium.

Nomi.Lat. Carota. Ital. Carota, & Carotola. Qualità. Sono calide nel fecondo grado, & humidi nel primo.

Scelta. Le rosse sono megliori, le grosse, dol-

ci, & quelle dell'inuerno.

Giouamenti. Le rosse, & le bianche sono di Rosse.
buon gusto nelle mense, tanto nelle insalate,
quato i minestre; prouocano il latte, i mestrui,
& l'orina, & aprono l'opilationi.

Nocumenti. Nutriscono manco delle rape, nè si digeriscono cosi facilmente, & genera no ventosità, non danno troppo buon notrimento.

Rimedi Le rosse cotte bene, & condite con Viru. aceto, olio, & senape, ò coriandro, o pepe: & le bianche cotte in buon brodo di carne perdo no la loro malitia.

CIPOLLA.

Cepaiuuat stomachum, reuocando sitimá. famemá. Calfacit, incidit, largior usus obest.

I Nomi.

RADICa. Nomi. Lati. Cepa. Ital: Cipolla. Cipolla.

Qualità. E calda nel terzo grado, & secca nel secondo.

Scelta. Le migliori sono le grosse, nate in luo ghi paludosi, di molto succo, di formaritonda, le Gaetane sono ottime, & le rosse.

Giouamenti. Vale al nocumento della mutatione dell'acque. Fà uenir buono appetito, assortiglia gli humori, sa buo colore, accresce

la uirtu genitale.

Inteller-

Nocumenti. Cruda mangiata in molta quantità fa dolere la testa, infiamma il sangue, offusca la uista, &nuoce all'intelletto, accresce la libidine, apre le morici, & induce sonno pro fondo.

Rimedi. Cotta perde ogni malitia, & diuenta bonissima, massime se si magia corta col petrosello; mangiandola cruda si faccia star ta gliata in acqua fresca, che all'hora diueta dolce, è cibo da contadini, & da quelli, che molto s'affaticano, & fi conviene a i tempi, all'etadi, & alle complessioni frigide, ma nuoce alle con trarie.

FONGHI.

Noxius est vsus Fungorum, nanque uenenum Exitiale ferunt; praua alimenta creant. Si placeant, rabidi caueas contagia ferri

Cumá;

Camá; ue Fungus obes Velat, & Nig; salutif

Hauseris. Funge vale, Sic prope

> Nomi.] Qualit grado, &1 Scelta.

Apennini nero prata oua, che prodottir Giouar

fan uenire I fonghi p l'ombra, 8 polo con ci,& rena fuor le pie hore aua

Nocu plessia, & Rime

ti, & ben cocedoli RADICI. ISI

do, & secca

nate in luo rmaritonfle.

della muo appetito, e, accresce

in molta ail sangue, o, accresce fonnopro

itia, & dia cotta col ccia star ta iuéta dolchemolto i, all'etadi, ce alle con

nenum ant.

Cumqi

Cumá; uenenatis putrida quaá; lotis. Fungus obest capiti, & stomacho, caligine sensus Velat, & est cordi perniciosa lues.

Niq; salutiferi medicamenta pura Falerni Hauseris,urina vix erit apta nia.

Funge vale, genitum nil miror nocte sua una, Sic properant rabido noxia quaq; pede.

Nomi Latin. Fungus. Ital. Fonghi. Fonghi. Qualità. Son frigidi quasi uicino al quarto grado, & humidi nel secondo.

Scelta. Quei che nascono ne i nostri monti Meglieri Apennini l'Aprile ne i prati, detti spugnoli, onero prataioli, & quelli che sembrano rossi di oua, che si chiamano boleti, & quelli che son prodotti nel legno del pioppio.

Giouamenti.So grati allo stomaco, perche fan uenire appetito, & riceuono tutti i sapori. I fonghi poiche nascono nelle pietre secchi al- Foghi di l'ombra, & poluerizati, presi al peso d'vno scro pietre. polo con vino, ò brodo, mitigano i dolori coli ci, & renali, prouocando l'orina, & cacciando fuor le pietre, & le renelle, ma si piglia quattro hore auanti al cibo.

Nocumenti . Causano lo stupore, & la apoplessia, & soffocano.

Rimedi.Gli insalati dinegono securi, moda Fonghi ti, & ben cotti si possono magiar securamente, cocédoli có pere acerbe, basilico, pane, aglio,

132 RADICI.

& calamento, conditi poi con olio, sale, & pepe. Il meglio è mangiarne pochi, & benergli appresso vino buono.

FONGO DI PIETRA.

Vltimus exposcit primos sibi lyncis honores Fungus, honoratas dignus adire dapes. Igneus est, iecori, & renum medicina lapillo, Vesicaé; datur, prandia grata gula. Quod lapide est ortus forsan mirabere e mirum, Grandius est, lapidem mox alit ille suum.

Foghi di Nomi. Lati. Fungus lyncurius, & lynceus. Ital. pietre. Fongo di Pietra.

Qualità. Non è di quella frigidità, che gli al

tri fonghi, & però è aperitiuo.

Scelta. Son buoni quelli che nascono nella montagna di Collepardo giurisdittion de gli Illustristimi Signori Colonnesi dal qual mote

ha origine l'acqua d'Anticoli.

Giouamenti. Questi non son son son son son azi sono medicinali, pcioche secchi all'ombra quando siano cresciuti alla grandezza di vna tauola d'un tauoliero, bisogna appicarli per il piccuolo all'ombra, in modo che non siano offesi da vento, ò da poluere, & come son secchi, se ne sa poluere, della quale se ne dà da vno scropulo sino a duo co acqua di sior di faua, ò co vino, ò co brodo di decottione d'anonide

quattro ho lori colici, ciando fuo ste pietre i dole di sop quar la ser sole:il pica pietra ano

> Passinaca s a Excita Istalicet mo Et coit

gn'anno,

Si coquus Condia Nomi Quali

et sottig Scelta ingrassi Gior uarij m

te,impe

quat-

I., fale, & pe., & benergli

A.
nores
pes.
apillo,
a.
mirum,
fuum.

ynceus. Ital.

tà, che gli al

scono nella ttion de gli qual môte

ghi nociui,
i all'ombra
ezza di vna
icarli per il
on fiano offon fecchi,
da da vno
or di faua,
ò
d'anonide
quat-

R A D I C I. 133

quattro hore auanti al cibo, che mitiga i dolori colici, & renali, prouocando l'orina, e cac ciando fuori le pietre, et le renelle, fanno que-Pietre, & ste pietre i fonghi sotterandole in terra; copré renelle, dole di sopra con poca terra, et si deuono inac quar la sera, et la mattina, che non li tocchi il sole: il piccuolo, che resta nella pietra diuenta pietra ancor lui, et così niene crescendo ogn'anno, et facendo più songhi.

ibbot of PASTINACA

Pastinaca mouet lotium, cit menstrua, nutrit,
Excitat, & Venerem, tetra venena sugat.
Ista licet stomacum, uel bis decosta, lacessat,
Et coitum inflatorore superba ciet.
Si coquus, & pipere, & melliti munere mulsi
Condiat, & stomacho grata erit, & Veneri.

Nomi. Lat. Pastinaca Ital. Pastinaca.

Qualità E calda ualorosamente, è astersiua,
et sottigliatiua.

Scelta.Le tenere sono megliori, et le nate ingrassi terreni.

Giouamenti. Mangiansi cotte, et condite in uarij modi, come insegna il Platina nel ile, 5. cap. 15. et han le medesime virtu, che le carote, imperoche prouocano i mestru, et l'orina,

et aprono l'opilationi,

134 RADICI

Nocumenti. Danno poco, et cattiuo nutrimento, tardi si digeriscono, generano molta ventosità, stimulan venere, eccitan la rogna, che generan sangue cattiuo, et pieno di super fiuità.

Rimedi. Perdono la malitia loro cocendole bene, leuato prima il legnoso midollo di dentro, et poi co aceto, olio, et senape si condisco no, ouero lesse prima, e poi fritte con butiro, o con olio nella padella s'accompagnano co fal se, o sapori. Sono buone ne i tépi molto freddi per i giouani, et per tutte le complessioni, eccetto che per i necchi, et slemmatici. Si ripara ancora a i nocumenti loro lessandole prima a due acque, poi ricocendole sa terza uolta con lattuga, coriandro, et cipolla, aggiungendoui poi olio, aceto, pepe, et mele, o mosto cotto.

PORRO.

Palling-

Calfacit, incidit Porrum, cit pectora purgat,
Somnia tetra parit, uiceribufq; nocet:
Tabida cui pulmonis membra, & anhelum
Pectus, eum Porri torrida cæna vocet.
Cura mibi est stomachus, placidissima sönia, detes,
Bis licet elixum, non tamen illud edam.
Hoc colat, ingrata cui fæmina cura colenda,
Quique nec adstrictis renibus esse velit.
Munera non tanti ueneris pensantur, ut aluo
Postposita, irati tormina uentris amem.

Nomi.

Nomi. I Qualità nel fecondo Scelta. H

quofi,&fia
Giouam
diffolue la von mele, j
to, con fale
foglie cor
delle mori
to fupera o
la,&1'ebb

fermano il Nocum crudo, offe fca la vilta cere delle ler la tefta gengine, e Rimeo

risce a gli

na la toffe,

cotti i fuo:

dolo due fca,et s'a ci,et co e chia;è cib è pessimo

R A D I C I. 135

Nomi. Lat. Porrum. Ital. Porro.

Qualità. E caldo nel terzo grado, & fecco Porro. nel fecondo.

Scelta. Il meglio è il coltinato in luoghi ac-

quosi, & sia picciolo.

Giouamenti. Prouoca l'orina, & i mestrui, dissolue la ventosità, incita al coito, & cotto con mele, purga, & netta i polmoni, & mangia to, con sale, purga lo stomaco dalla slegma; le foglie cotte, & impiastrate giouano al dolore delle morici; cotto sotto la cenere, & mangiato supera de i fonghi il veleno, risolue la crapu la, & l'ebbriachezza, sana i dolori colici, conferisce a gli asmatici con acqua d'orzo, o mele, sa na la tosse, fa buona voce, sa le donne seconde, cotti i suoi capi, due volte mutando l'acqua a fermano il uentre, et giouano al tenasmo.

Nocumenti. Genera ventosità mangiato crudo, offende la testa, sa sogni horribili, offusca la vista, aggraua lo stomaco, et nuoce a l'vl cere delle reni, et della nessica. Fà il porro doler la testa, genera cattini humori, corrompe le

gengiue, e i denti.

Rimedi. Si leuano i fuoi nocumenti cocendolo due volte, et poi mettendolo in acqua fre fca, et s'apparecchia con olio d'amandole dol ci, et có esfo si mágia lattuca, endiuia, et pcac chia; è cibo da villani, et da chi molto si fatica, è pessimo il porro in tutti i tépi, a tutte l'etadi,

Testa. Gégiu**c**.

4 &

ococendole
ollo di dene fi condifico
on butiro, ò
gnano cofal
holto freddi
leffioni, ecci. Si ripara
ole prima a
za noltacon
iungendoni

attiuo nutri-

erano molta

n la rogna,

eno di super

elum et. sõnia, detes,

Ro cotto.

lam. endes

aluo

Nomi.

et complessioni, et si deue mangiare dopò gli altri cibi.

- ingon RotAinD I C E.

Calfacit Nortensis Raphanus, ructus q; mouebit,
Proderit ante epulas, postea sumptus obest.
Hinc eat, aut Raphanus postremo accübat in orbe,
Mensa magis sapida, si sit onusta dape.
In caput, & dentes, limosoq; igne in ocellos.
Sauit, & hinc stomachus, nauseat assidue.

Radice. Nomi.Lat.Raphanus, & Radix.Ital.Rafano,

Qualità. E la radice calda nel terzo grado, et secca nel secondo: è digestiua, incissua, aster siua, et rarefattiua.

Scelta. Le megliori radici fon quelle, che fo no tenere, acute, et che habbiano ben fentito il freddo, et quelle che hanno la fcorza negra fono di foaue gusto.

Giouamenti. Mangiata prouoca l'vrina, mollifica il ventre, mada fuori le pietre, et la re nella dalle reni, et dalla uessica. sono le radici grate allo stomaco, tagliandole minute, mette dole nell'acqua, et insalate, moltiplica il latte, et san saper buono il bere, chiarisco la voce, et

Fonghi, vaglion contra il veleno de' fonghi, acuifcon i fenfi, lesse vaglion alla tosse antica, muouono il

corpo

Nocum Nocum

moue rutt de la testa lavista, acc

Rimed qua, et po dopò cen han penf è vero cl non atto radici ne fe il com buone n quelli ch detto) d

> Sylnestri Vinci

> > Non Ital.Ra Qua nel sec Scei

hanno Gio R A D I C I. 137

corpo mangiate dopò gli altri cibi.

Nocumenti. Fà smagrire, genera ventosità, moue rutti puzzolenti, tardi si digerisce, offen de la testa, genera pidocchi, nuoce a i denti, et lavista, accresce i dolori artetici, sà raucedine.

Rimedi. Tagliata minuta, et infusa nell'acqua, et poi insalata è manco nociua. Mangiata dopò cena non aiuta la digestione come molti na nocia han pensato, anzi molti ne son restati osfesi, bé ue. è vero che a quelli che hanno stomaco caldo non atto a generar uentosità, si conuengono le radici nel principio della cena, ma quando sus se il contrario, dopò cena son più secure. Son buone ne i tempi freddi peri gioueni, et per quelli che molto s'assaticano, et sono (come s'è detto) di caldo stomaco.

RAMORACCIA.

Syluestris Raphanus tenuans est, calfacit, inflat, Vincit, & hortensem viribus iste suis.

Nomi. Lat. Armoracia, Raphanus Syluestris. Ramoracia.

Qualità. E caldanel terzo grado, et fecca nel fecondo, et è più acuta della radice.

Sceita. Le megliori fono le tenere, et che hanno le radici biforcate.

Giouamenti. E grata al gusto, prouoca l'ori-

I. iare dopò gli

mouebit, tus obest. übat in orbe,

lape.

cellos.

assidue. Ital. Rafano,

terzo grado, ncifiua,aster

uelle, che so ben sentito scorza negra

oca l'vrina, ietre, et la re ono le radici inute, metté blică il latte, ró la voce, et i, acuifcon i muouono il

corpo

138 RADICI.

l'orina, & i mestrui, giona a gli hidropse, & a Senfi. gli splenetici, acuisce i sensi, è esticaccie ofitra la tosse antica, & morsi delle vipere, & e salutifera a coloro che si strangolano per hauer man-Fonghi. giati i fonghi, cacciano fuori le renelle, & le pietre della vessica, & il suo succo beunto nel Pietre. bagno al peso di due once caldo, rompe le pie tre, & quelle delle reni le caccia fuori, ma quel le della vessica, se son fragili le spezza solamen te; il medesimo succo tira fuori del petto la marcia, & vale contra i veleni, massime l'olio Olio del che si caua del suo seme: in somma è più estica feme . ce in tutte le cose della domestica.

Nocumenti. Genera ventosità, moue rutti fetidi, & infiamma il fegato, & difficilmente fi

digerisce.

Rimedi. Si leuano i nocumenti della ramo raccia con il suo seme, oueramente cocendola, & mangiandone in poca quantità; è conueniete l'inuerno, & a gli stomachi robusti, & calidi.

RAP

Rapa ciet locium, & venerem confertá; podagrio, Antidothum eft, & alens, praua alimenta parit: Sunt callida, Frigido gaudentes frigore Rapa, Humidus hinc illis turgidulusq; liquer; Gloria Nursinia, sitientes cedite Napi, Educet ipse licet, vos Amiternus ager; Cum

Cum fapiat Cana ea 1

Nomi.L: Qualita mida nel p Scelta.I

no in luog le Norcir Gioua

lerape di

te lesse pr et fanno l in falamo cotte in b quartana, toui finoc

Nocun nelle vene gestione, gonfiare - lo flomac infalata, : ue fe han

Rime due volt cuocono chio;l'arr praitizz R A DI AC A.

Cum sapiat veneri magis, hac si crassa, & obesa, Cana ea postremo lenta sub orbe ferat.

Nomi. Lat. Rapum, & Rapa. Ital. Rapa, e Rapo. Rape. Qualità. E calda nel fecondo grado et humida nel primo.

Scelta. Le rape buone sono quelle che nasco no in luoghi graffi, et colte in tempi freddi, et

le Norcine son le megliori.

Giouamenti. Cotte in brodo di carne sono Noreine, le rape di gran nutrimento, et le cime mangia te lesse prouocano l'vrina, accrescono il coito, et fanno buona uista; fanno appetito, serbate in salamoia; son le rape di gran nutrimento, cotte in brodo di castrato, vagliono contra la quartana, et altri mali malenconici, et aggiuntoui finocchio affortiglian la vista.

Nocumenti. Genera ventosità, et acquosità nelle vene, et opilatione ne i pori. E di tarda di gestione, et tal hora mordica il ventre, et lo sà - gonfiare, riscalda le reni; cruda è nemica al-- lo stomaco; arrostite, et acconcie con aceto in infalata, eccitano l'appetito, ma fono foffocati

ue se hanno niente di sumo.

Rimedi. Poste le rape nell'acqua fredda, et due volte cotte, buttando uia quell'acque, fi Cottura. cuocono in brodo di carni grasse con finoc chio; l'arrostite per infalata non si ponghino so pra i tizzoni, oue è il fumo, perche acquistano quali-

; podagris, genta parit: e Rapa s 101 ;

opici, & a

econtra la è falutife-

auer man-

relle, & le

euuto nel

mpe le pie

ri,ma quel

za solamen

lel petto la

ffime l'olio è più effica

moue rutti

cilmente si

dellaramo

ocendola.

conuenie-

i, & calidi.

er; CHMB

RADII CA. qualità suffocante, ma si cuocano sopra i carbo ni accesi. and do do and a new floor case and

and to obe S C A L O G N E.

Cana mihi scite est aptum, Ascalonia, tarde Ieiunis veniunt destituenda coquis. Illos calfaciant, hebeti repleant q; liquore. Vtq; minus noceant, illa recocta uorent.

Sealogne

Nomi. Lat. Ascalonia Ital. Scalogne, & Bulbi. Qualità. E calda quafi nel quarto grado, & feccanel terzo. a on the last a complement

Scelta.Le picciole sono megliori, rosse, duconcern to do vinculation, which re. & dolci.

Gionamenti. Sono molto grate nelle mense, p primo pasto, p suegliare l'appetito, dal so uerchio caldo debilitato, & pche faccia ancora più saporito'l bere:accresce il coito, e lo spma.

Nocumenti. Generan ventosità, moltiplican gli humori grossi, fan dolere la testa, & inducon sete, & sonno, offendon la vista, esasperano la lingua, & le fauci; è da guardarsi dal co pioso vso loro, perche offendono i nerui, onde sono a i vecchi, & a gli epilettici molto nociui.

ra.

Rimedi. Si ammaccano prima, & infuse per Conditu vn pezzo nell'acqua fresca si condiscono co aceto, olio, & sale, aggiungedoui saluia trita, et petrosello.Restano ancora seza malitia, se due volte

uolte lesse si all'hora fon nette di uer voglionopo plessioni cal

Tubera, bil Et capit Vltima sint Mixtali Si turgent,

Hacgen Sic facile fo Necuesi Cui caput ol STE Exeat, by

Trafficon Nomi.I Qualita grado,&r si danno. Scelta,

de i biano te,&gran molto fre Gional

fon foaui;

RADICI. 141

uolte lesse si condiscono come si è detto, che all'hora son più soaui, & più nutritiue, et più nette di uentosità, et più facili a digerire, ma vogliono poca cottura. Si conuengono alle co plessioni calde, condite come si è detto.

TARTVFI.

Tubera, bilem atram generant, ggreq; coquuntur, Et capiti, & neruis, ventriculoq; nocent.

Vltima sint nostra post pulmentaria cœna, Mixta sit in nostris, ut venus ipsa iocis.

Si turgent, aquum est, uentosa tonitrua, & imbres,

Hac genuere: piperchiaq; vina bibam. Sic facile fromaco funt adducentia chymos;

Sic facile stomaco sunt adducentia chymos, Nec uesica tumet, nec dolet Iliacus.

Cui caput obtusum, & triste est, mollesq; lacerti.

Exeat, his tantum Tubera cæna negat.

Nomi Lat. Tubera. Ital. Tartufi, et Tartufoli. Tartufi.

Qualità Son caldi, & humidi nel fecondo grado, & riceuono tutti i condimenti, che lor fi danno.

Scelta. I maschi, cioè i negri sono meglior de i bianchi, che son semine, et i grossi pariméte, & grandi, con la scorza granellosa, & dura, mosto freschi, non putridi, et di buono odore.

Gionamenti. Si mangiano cotti, & crudi, fon soaui al gusto, perche hanno odore di car-

ne,

opra i carbo

, tarde

uore.

gne, & Bulbi. o grado, &

ri,rosse,du-

e nellemenecito, dal fo ccia ancora o, e lo fpmaità, moltiplitefta, & invifta, efafperdarfi dal co inerui, onde nolto nociui, & infufe per ilcono co aluia trita, et altita, fe due

volte

142 RADICI.

ne,eccitano gl'appetiti venerei, & moltiplicano lo sperma, generano grosso nutrimeto, ma no cattiuo; sono buon succedaneo de i tartusi, le castagne cotte sotto la cenere, poi mode, & cotte in vn tegame, con pepe, olio, & succo di aranzi, con un poco di sale; messi tartusi nelle casse dano alle vesti non ingrato odore.

Odore allevesti.

Casta-

gne.

Nocumenti. Sono uentofi, malenconici, & inimici a i nerui, alla testa, & allo stomacho, & fanno tristo fiato, & vsandosi spesso generan apoplestia, & paralisia, & sono difficili a digerire; quelli che sono arenosi, sono inimici a'denti. Se ne trouano oltre a ciò di quelli che strangolano a guisa de i songhi; fanno dolori colici, & dissicultà d'orina, & san uenir la podagra.

Cottura.

Denti.

Rimedi. Si lauino con vino, si cnocano sotto la cenere, poi mondi si ricuocano con molto olio, pepe, & sale, & succo di limoni, ò d'arã ci, ouero si faccino bollire in brodi grassi con canella, & appresso si beua uin buono, & puro. Ma bisogna mangiarli in sin del pasto.

E STATE OF THE STA

AVERTIMENTINEI

Vantuque i frutti nel reggimento della fanità no couengano per nutrimeto, ef fendo che poco nutrificano, & generino sague putrido, & fiano pieni di molta fupfluità; non-dimeno

dimeno gl'I lita:dal che troppo frec che quel ch trire, bifogi la prima vti mitigano la gue & rinfr gfto effette beuerui so passino alle sono coue complessio il uétre, & pio della n altro cibo; di tépo; & ri, le perfic! constringo fogna nel p fono i corr bisognama cilméte si d cattino: m

queste reg I. Che gross, mass che non c'e

II.Che

FRVTTI. 142

dimeno gl'huomini gli usano p molte altre vti lità: dal che si conclude, che non bisogna vsarli troppo frequentaméte, nè in gran quantità, pche quel che si piglia per medicina, & no p nu trire, bisogna pigliarlo in poca quantità. Hora Frutti, & la prima vtilità, &che si riceue da i frutti è, che loro utimitigano la collera, estiguono il feruor del san gue & rinfrescano, & humettano il corpo. Et a asto effetto bisogna magiarli auati al cibo, & beuerui sopravino sacquato, accioche più osto passino alle uene, &rinfreschino: & cosi la state sono coueniétissimi alle coleriche, & saguigne complessioni. La secoda vtilità è, che lubricano il uétre, & per ofto bisogna magiarli nel prici pio della mésa, nè si deue magiar subito sopra altro cibo; ma bisogna intermetterui vn poco di tépo; & questi sono l'vua, i fichi, pruni, i mo ri, le perfiche, e le cerase. La terza vtilità è, che constringono il ventre, & per questo effetto bi fogna nel principio del pasto mangiarli; & tali fono i cornioli, li cotogni, nespoli, lazarole; ma bisognamagiarne in gra quantità, perche diffi cilméte si digeriscono, & sono di nutrimento cattiuo: ma nell'uso de'frutti, bisognaseruar il man queste regole.

I. Che tutti i frutti si fugghino da i podagrofi, massime gli humidi, & acquosi, & viscosi, che non c'è cosa più uaporosa.

II. Che tutti i frutti freschi, & humidi son ti. peggiori

ne i frut

NEI edite gidia nento della itriméto, el erino ságue fluita; nondimeno

moltiplica-

triméto, ma

de i tartufi,

oi mode, &

& fucco di

tartufi nelle

enconici, &

tomacho,&

generan a-

ili a digeri-

imici a'den-

lli che strair-

olori colici,

podagra.

nocano fot-

no con mol-

oni, ò d'ara

di grassi con

no, & puro.

Ro.

dore.

FRVTTI.

peggiori dei fecchi.

menoli.

III.Che i frutti, che si mangiano dopò il ci bo, sono migliori cotti, che crudi.

IIII. Che'frutti lenitiui del vétre sépre si mã gino auati all'altri cibi, coe i costrettiui dapoi.

V.Ch'i frutti stitichi presi auati al cibo strin gono, come prefi dopò il cibo soluono il vetre.

VI. Chi ha lo stomaco frigido, & humido magi cibi calidi, & fecchi; ma fe fara lo ftomaco calido, & secco, si mangino frutti frigidi, & humidi, che in quelta guisa non noceranno.

VII. Ch'i frutti si vsino perfettamente matu ri, eccetto i mori, i quali bisogna vsarli prima, che per la maturità dinentino negri, perche cofi son cibo di ragni, & di mosche, & infettando il sangue lo preparano alle putredini.

VIII. Che la diuersità de i frutti non si usi in una mensa medesima.

IX. Che quelli sono megliori frutti, & più laudabili, che son maco putrescibili; & parime te bisogna guardarsi da quei frutti, ne i quali albergano uermi, che generano febri cotinue: Fruttiver & questi si conoscono, che sonoscoloriti, & p che de i frutti de gli alberi fi ritrouano trenta sei sorti, delle quali dodeci si mangian tutti, di questi trattaremo nel primo luogo.

CEDRI

Medica mala sumus, pelli uis ignea nostra est, Humentis brumæ, nec bene cocta caro.

Terreus est hi Flos calet, Tarda caro, es Cor tepet ! Semina, flos f Corpora &

Nosbona Nomi.L Qualità. zo grado;la

Sola tamen u

& humetta grado:il fer Giouam fando la fua rire il cibo; fime a quel caimestrui Ito, & dato giato tutto rotta, &ccor cedro è mo

coferisce a coferua di letiali, ch' la putredi & l'acqua la peste, &

Ter-

VT 145 FR

Terreus est humor, sectantur semina pellem. Flos calet, & folium, sicuoluere Dei.

Tarda caro, est succus choleram fluxusq; moratur,

Cor tepet hincardens, hinc tua membra nitent. Semina, flos folium, & cortex frigentia mulcent

Corpora & epurant aera pestiferum.

Sola tamen uolumus mandi, sic gratus, oleseens, Nos bona dic ueneri, non mala, nec medica.

Nomi.Lat. Citra mala mala medica. Ita. Cedri. Gedri. Qualità. La scorza è calda, & secca nel ter

zo grado; la polpa refrigera nel primo grado, & humetta: l'agro è freddo, & secco nel terzo

grado: il seme è come la scorza.

Giouamenti.La sua scorza mangiata, ò ufando la sua decottione sà buó siato, & sa dige rire il cibo;il seme rimedia a tutti i veleni, mas fime a quel de gli scorpioni beuuto, & prouo Veleni. ca i mestrui, & ammazza i vermi del vétre, pesto, & dato con agro di cedro a digiuno, mangiato tutto vale cotra la peste, cotra l'aria cor rotta, &cotra veleno; l'acqua stillata di tutto il Aqua di cedro è molto soaue al gusto, & sommaméte cedro. coferisce al cuore, & al ceruello, & data con la coferua di cedro, èmirabile cotra le febri pesti létiali, ch'estigue la sete, & la febre, & resiste al la putredine, & aita la cocottio de gli humori, & l'acqua stillata da'fiori è valorosissima cotra la peste, & cotagio dell'aere, cotra le febripe stilen-

Stræest, Ter-

o dopò il ci

sépre si mã

tiui dapoi.

I cibo strin

no il vetre.

& humido à lo stoma-

ti frigidi,&

farli prima,

gri, perche

ne, & infet-

outredini.

tinon fiusi

rutti, & più

li; & parimé

ti, ne i quali

ori cótinue: coloriti, & p

uano trenta

gian tutti, di

ceranno. nente matu

FRVTTI. 146

stilétiali, & le petecchie, che è molto amica al cuore, prouoca valorosaméte il sudore, & leg-Cedrocó gierméte eccita il vomito. Leggeli che manda era uele- dosi duo alla morte, passando dinazi ad vn ho ste che magiana il cedro, mosso egli a compas sion di quei miseri, gli diede a magiar del cedro per cofortarli, giunti poi al luogo doue ha uean da morire, fur morsi da serpeti, senza esser punto offesi, & su pensato, che ciò auenisse per i cedri măgiati, onde la mattina seguente fi diede a magiare il cedro ad vno, & all'altro nò, & percossi da quei fieri, & velenosi animali, quel che hauea mangiato il cedro campò, & l'altro morì; & cosi manifestossi quanta forza hauesse il cedro cotra il veleno: La scorza condita è molto vtile alle cose sudette, & l'olio ca uato dalla scorza, ò dal seme è molto cordiale

Scorza di cedro condito. Olio di cedro.

vngendosi i polsi, & la ragion del cuore. Nocumeti. Si digeriscono tardi, son molesti a quei c'hanno la testa calida, & mangiati la se ra causano uertigine.

Vertigi-

Rimedi.Le viole, ò il zuccaro violato man giato dopò loro, lena la lor malitia, & conditi có zuccaro son buoni ad ogn'vno, in ogni età, & stagione.

CELSI.

Acribus est gelidus, feruescens dulcibus humor, Dulcia mox putrent mora uorata tibi

Acria

Acria si uen Vesica ef

Nomi. L Qualità, calde tempe grado.L'ac

Scelta.L &ben mat te auanti i

Giouan la, leuan la petito,&f al cibo, pr mangiate fanno anco co cattinil

Nocum to, come fa noiluomi me quelli. maco, & lo cattiui hu

Rimed ue, & par l'acerbe, ro.Si cou lerici, & netto da o FRVTT I. 147

Acria si uentres choleram subigentia durant, Vesica essluxus plenior inde tibi est.

1

olto amica al

dore, & legi che manda

azi ad vn ho

gli a compas

giar delce-

go doue ha

eti, senza es-

ciò auenisse

na seguente

, & all'altro

nosi anima-

o campò, &

uanta forza

fcorza coll=

&l'olio ca

lto cordiale

ngiati la se

iolato man

& conditi

in ogni età,

us humor,

Acria

iore. fon molesti Nomi. Lat. Mora. Ital. Moro, & Moro celso. More. Qualità. Le more quando son mature son calde temperatamente, & humide nel secodo grado. L'acerbe son frigide, & secche.

Scelta.Le megliori sono le negre, le grosse, & ben mature, non toccate da animali, & colte auanti il leuar del sole.

Giouamenti. Leniscono l'asprezza della go la, senan la sete, subricano il corpo, eccitan l'appetito, & smorzan la collera, mangiate auanti al cibo, presto scendono dallo stomaco, ma mangiate dopò, subito si corrompono, il che fanno ancora quando ritrouano nello stomaco cattini humori.

Nocumenti. Danno pochissimo nutrimento, come fanno i peponi, nódimeno non causa no il uomito, nè son contrarij allo stomaco come quelli. Generano uétosità, san dolore di stomaco, & lo coturbano, ritrouandolo pieno di cattiui humori, & facilmente si corrompono.

Rimedi. Lauate col uino fon manco noci-Vino, ue, & parimente mangiandoci qualch'una del l'acerbe, & magiandole có un poco di zucche ro. Si cóuengon la state a gioueni, che sono colerici, & sanguigni, & che hanno lo stomaco netto da cattiui humori.

K 2 COTO-

COTOGNI

Sicca leuis brumæ, quod poma Cydonia mele, Cocta iuuent stomachum, mensa secunda rogat. Frenant uina, tument, sluxus remorata lacertis Sunt nocua, & nimio cursibus apta cibo.

Nomi Latin. Cotonea mala, & Cydonia. Ital. Mele cotogne.

Sotogni Mele c

Qualità. Sono le cotogne frigide nel primo grado, & fecche nel fecondo, & fono constret tiue.

Scelta. Le mele cotogne sono meglio, che i peri cotogni, che questi sono maggiori, & quelle sono picciole, piatte, compartite in fette, gialle, lanuginose, più odorate dell'altre, & deuono esser ben mature; le terze mele cotogne, poi sono quelle, che sono insitate l'una nel l'altra.

Spetie.

Gionamenti. Si mangino nelle seconde mense, che sigillano lo stomaco, aiutano la có cottione, & muouono il corpo se si mangiano in quatità; & se bisogna di ristrigere il corpo, si deuono magiare auanti al cibo, che così assicu rano la testa dell'embriachezza; sono grate al gusto, risuegliano l'appetito, rallegrano, & cófortano il cuore, fortificano la bocca dello stomaco, stagnano i sussi, & racconciano gli stomachi guasti, fermano il uomito, & tengono a basso

baffoi vapor benche fiano no per accid no alla difsé frenan i vele mele, ò co z fermi; faffer fi fano gl'ir

> tosità, fanr no a i neru ci, difficilm po spesso p l'inuern a loro, per te, & nel

Nocum

Rimedi ben matu che fon co ro,ò muso Si cuocor & breue vn pignat di fotto,

CORE

Arbuta, J Parue FRYTI.

basso i vapori, che non ascendono alla testa, & benche siano costrettiue, prouocano nodime no per accidente l'orina; mágiate crude gioua no alla disseteria, & a gli sputi saguigni, & raf frenan i veleni mortiferi; le cotognate fatte co mele, ò có zuccaro, sono vtili a i sani, & a gl'in gnate. fermi; fassene ancora vn'vtile siropo, col quale si fano gl'intigoli, chiamato mina di cotogni.

Coto Siroppo

Nocumenti. Mangiate crude generano uétosità, fanno dolor pungitino nel vetre, nuoco no a i nerui, & fanno risuegliare i dolor colici, difficilméte si digeriscono, & odorate trop po spesso offedono la testa; que che si seruano p l'inuerno guastano l'vue se si appédono pso a loro, però bisogna appenderle separatamen gni, cote, & nel mele fi conservano lungo tempo.

Cotoferino.

Rimedi. Sono manco nociue, quando fono ben mature, & cotte nel mele, ouero dopò che son cotte mettendoci sopra molto zuccaro,ò muschio, ouero facendone la cotognata. Si cuocono ancora nel mosto, & la più facile, & breue cottura è di mettere il cotogno in vn pignatto nuono, coprirlo, & darli brascia di sotto, & di sopra nel coperchio.

CORBEZOLE, CIOE' ARBYTO.

Arbuta, forba, tenent fluidos, & mespila ventres, Paruo succescunt bæc tria poma gelu,

le seconde utano la có imangiano il corpo, si e cosi assicu no grate al rano, & cóca dello sto no gli stoctengono a basso

I.

a mele.

unda rogat.

vdonia. Ital.

le nel primo

no constret

neglio, che

aggiori, &

rtite in fetdell'altre,&

mele cotoite l'una nel

a lacertis

cibo.

150 FRVTTI

Hac fugias nitido dum cortice poma rubescunt. Vix simul eueniunt & decor, & bonitas.

Arbuto. Nomi Lat. Arbutus, & Vnedo. Ital. Arbuto.
Albatro, & Cerase Marine, & Afriche, & Corbezzolle.

Qualità. Eil frutto d'acerba natura, astringe, & corrobora.

Scelta Le grosse, & ben mature, & nate ne i colli, & ne i monti.

Giouamenti. E molto valoroso l'arbuto do ue bisogna corroborare, & restringere. Dassi Pacqua lambiccata dalle siródi, ò da i siori có poluere d'osso di cor di ceruo; ò del corno istesso raso sottilméte, per cosa giouenole nella peste, massimamete auati, che si confermi it male; & la sua decottione, & la poluere delle frondi vale al medesimo; i frutti ristagnano i sussi, & son grati a i tordi, alli storni, & merli.

Pefte.

Nocumenti. Sono questi frutti al gusto sciapiti, & austeri, & nel mangiargli pungono alquanto la lingua, & il palato, che par proprio, che siano piene di sensibili reste; ossendon lo stomaco, & fan doler la testa.

Rimedi.Bilogna măgiarli ben maturi, & in pochissima quătită, anzi no bisogna măgiarne più d'vno, & però è detto osso frutto vnedo.

FICHI.

Igne tepet modico, primoque est tempore Ficus.

Mel-

Mollior, v Candida, Pur Pinguor I Sinoua sit no Effluet, a

At siccata a Nes min Frigida me

Et caput

Nomi.I Qualità grado,&h manco hu

Scelta.l vltimamet fottile più no i matur Giouan

ganole re & nutrifor fete,& nei colore, gid riffimi. I (contra la fon buon tutte le c

a i decrep Nocur rubescunt. onitas.

Ital Arbuto. iche, & Cor-

tura, aftrin-

& nate ne i

l'arbuto do gere . Daffi daifiorico del corno iieuole nelconfermi il luere delle stagnano i i, & merli. ti al gusto lipungono

ste; offenaturi,&in mägiarne to vnedo.

e par pro-

e Ficus. MolFRVTT ISI

Mollier, prenti mox fitit igne magis, Candida, Purpureis, nigrifq; est gratior, omni Pinguor bec fructu eft,uberiufq; fouet, Sinoua sit nocua, est stomacho, & de sensibus apta Effluet, ardenti in sociata nuci est.

At siccata aperit, sordesq; potentis effert, Nes minus i sta mali sanguignis effe solet. Frigida membra calent Ficu, precordia lenit, Et caput, hanc primam mensa liberg; ferants

Nomi.Lat. Ficus. Ital. Fichi.

Qualità. Sono i fichi freschi caldi nel primo grado, & humidi nel fecondo, mai fecchi fono manco humidi.

Scelta. Megliori sono i bianchi, poi i rossi, & Spetica vltimaméte i negri, & qlli che ha la scorza più sortile più facilmete si digeriscono; si mangiano i maturi, & senza scorze, be netti, & modi.

Giouamenti. Notriscono ottimamente, pur gano le reni dalla renella, preserua dal veleno, & nutriscono più de gli altri frutti, cauano la fete, & nettano il petto, ingrassano, fan buon colore, giouano al coito, & ben maturi son sicu riffimi. I fecchi giouano alla toffe, fi mangian contra la peste, con noci, foglie di ruta, & sale; son buoni in tutti i tempi, massime l'antunno, a Decressi tutte le complessioni, & a tutte l'etadi, eccetto ". a i decrepiti.

Nocumenti. Generano uentofità quando

152 FRVTI

fe ne mangiano molti, offendono lo stomaco, a quei che patiscono dolori colici, & che sono pieni di crudità, nuocono alle reni vicerate; le secche fanno venir sete, & nuocono al segato, & alla milza, fanno venir la rogna, & generano moltitudine di pidocchi. & collegato de la segato del segato de la sega

Pidoc- moltitudine di pidocchi, & opilano.

Rimedi. Quando si mangiano i freschi, biso gna benere appresso loro acqua fresca, sì perche li sa più presso descendere nel sondo dello stomaco, come ancora perche tempera il lor calore, ouero mangiarui sopra granati, o altri cibi conditi con succo d'aranci, o d'acetosa.

M E L E.

Plurima sunt, minimiq; madentia Mala caloris

Dulcia, sed stomacho commodiora meo.

Corda iuuant flammis agitata, ac noxia uentri

Turgebunt, neruis & nocuise volent.

His caueas, mala sunt, dirasq; mouentia febres.

Forma placet nitidi corticis; esca nocet.

Mele. Nomi. Lat. Mala Ital. Mele, & Pomi.
Pomi. Qualità. Le dolci fono calde nel primo gra
do, & humide temperatamente; ma le acetose,
& brusche son fredde, & secche.

Scelta. Le mele sono quasi d'infinite sorti, ma le megliori sono le dolci, grosse, colorite, & Appie. sopra tutto che sian bé mature; le appie tengo noil prim le detie, &

Giouar cuore, ma ro, fanno l lescenti, ci che lo coi cotte sot con anisi pomis, c ni malen

Noca fromaco lori di no ta quant non fono no di per tofe gene perdere Rime

fotto la ro fopra doui app co nocir nella pa

Mespila Profi FRVTI

no il primo loco, il fecondo le rose, &il terzo

le detie, & quelle da Camerino.

Giouamenti. Confortano notabilmente il cuore, maturano, allargando il petto, il catarro, fanno sputare, & sono vtili cotte alli conua lescenti, che hanno lo stomaco debile, percioche lo confortano, & eccitano l'appetito, ma cotte sotto la cenere, & mangiatone vn solo con anisi confetti. Si sà delle mele il siroppo de pomis, ch'è molto cordiale, & vale nelle passio de poni malenconiche.

Siroppa

Nocumenti. Nuocono a quelli, c'hanno lo stomaco debile, & a coloro che patiscono do lori di nerui, massime mangiare crude in molta quantità. Non si hanno a mangiare se prima non sono sopra l'arbore ben mature, perche so no di pessimo nutrimento; le mele agre, & ace tose generano ventosità, & flemma assai, fanno perdere la memoria.

Rimedi. Diuentano megliori le mele cotte fotto la brascia, & mangiate con molto zucca ro sopra, & con anisi confetti, ouero mangian- Meleapdoui appresso zuccaro rosato, o canella; manconociue sono le appie. Si conservano le mele mes con nella paglia di grano, ma che non fi tocchino. feruano

Memo

NESPODE.

Mespila constringunt, stomacho graffima, & ori, Profluuium cohibent ventris, de gutture fluxus,

omaco, a che sono cerate;le fegato, enerano

chi, biso siperdo dello era illor i, o altri etosa.

aloris ntri

bres.

mo gra cetole,

e sorti, rite,& tengo 110

FRVTTI

Faucibus & sistunt, vtero turgentibus, iste V tilis est fructus, stimulat pellacia quando Fæmineum sexum.

Nespole. Nomi. Lat. Mespilum. Ital. Nespolo. Qualità. Sono frigide nel secondo grado, & fecche nel primo.

Scelta. Tanto le nespole dette Azarole, qua to le nespole nostrane, le buone sono le grosse, che habbiano assai polpa, & gli ossi piccioli, che sian ben mature, o nella paglia, o attac-

cate all'aria.

Gionamenti. Sono grate alla bocca, & confortano lo stomaco, & il ventre, mitigano l'ardor dello stomaco, stagnano il siusso, fermano il vomito, ma puocano l'urina, anzi i suoi noccioli poluerizati, & benuti con vin biancho, oue siano state cotte le radici del petrosello, dell'anonide, o del meo, mirabilmente cauano fuori le pietre delle reni. Ritrouansi le nespole fenza noccioli, ch'insitate su i cotogni vengono di notabil grandezza, & di grato sapore.

Nocumenti. Tardi si digeriscono, & impediscono la digestione dell'altre cose, & mangiandone molte aggrauano lo stomaco, & ge-

nerano poco, ma groffo nutrimento.

Rimedi. Mangiandoci appresso cose pettorali, come peniti, regolitio, zuccaro uiolato, o zuccaro caadio, perdono gran parte de' nocu

menti lo ni, & pe gliardo

India od Cum

Hac Sto Subu His ben

Vesti Quam Th Glan

Non Moscata Qual feconde

Scel ue, ben pertugi Gion fta, ten

la vista & part fegato, il vomi

fità, & f menti

Pietre.

FRVTI. menti loro. Son buone l'inuerno per i gioueni , & peri colerici, & per quei, c'hanno gagliardo lo stomaco.

NOCE MOSCATA

India odoratus & crasso rore rubentes Cum tamen exurrant, dat tibilarga Nuces. Hac Stomacho, iecori, vitiato fpleni, & ocellis: Subueniunt bruma si modo lasa dolent: His bene olent, & vix contacta labella famescut, Vessica his patulæ est; has fluida aluns amat . Quam male nux dicta eft, Matrona nobile munus, Glans muscata datur, cui mole vulua tumet.

Nomi. Lat. Nux Miristica . Ital. Noce Moscata.

Noca Mofcara.

Qualità. Son calide & secche nel fine del

fecondo grado, & sono stitiche.

Scelta. La megliore è la fresca, rossa, graue, ben piena d'humore, & ben graffa, & non

pertugiata.

Giouamenti. Fà buon fiato, accresce la vista, tenuta in bocca conferisce alle vertigini, al la vista, & alle sincopi, coforta tutte le viscere, & particolarmente la bocca dello stomaco, il fegato, la milza, e la madrice, fa orinare, ferma Madre il vomito, eccita l'appetito, consuma la veto- ce. sità, & sà digerire; è molto vtile ne i condime-

us, iste quando

lo grado,

arole, qua o le grof-Mi piccioo attac-

a,& congano l'arfermano fuoi nocpiancho. rosello, e cauano e nespole

ni vengopore. & impe-& man-0, & ge-

le pettoiolato,o le'nocu menti

FRVTTI 156

ti a coloro c'hanno lo stomaco debile, & il fegato freddo, perche notabilmente riscalda. Olio de L'olio della noce moscata onto conferisce noce mo molto allo stomaco, & a i membri tremoli. Scata.

Nocumenti Infiamma, & per questo i gioueni, & colerici, & fanguigni deuono aftenersene, massime la state, ma i siemmatici, & i ma lenconici le possono vsare sicurissimaméte nel le lor viuande, massime l'inuerno; nuoce ancora a quei che patiscono di morici, & che sono stitichi, perche ella stringe il corpo.

Rimedi. Vsandola di raro in poca quantità, & mescolandoui seco vn poco di gengeuo, che con l'humidità sua la contemperi, è

manco nociua.

ich and P. E. P. E.

Ardet & in neruos glutinataq; flegmata fertur Sic Piper, vt nullum siccet aroma prius, Exacuit Stomachum mollito ventre superbit Hoc caunas, feruet si tibi bile iecur. Corporis buic minimi numero laus danda repedie, Plura mouent aluum, meiere pauca iubent.

Nomi. Lat. Piper. Ital. Pepe. Qualità. E caldo & secco nel fin del terzo grado. husa contagos laficos

Scelta. Che i grani non fiano vani, mar-CI 2

ci, & leggi troppo cr. che fia ma

Giouar pianta, & rentiatra ra, & que aiuta la ce la ventof gliardam folue, &1 re, gioua malticato tefta,&co

Nocur di calda c caldi, infi pol'vía.

Rimed tempifre tarrofi,& non sia p perde gra dosiche fottilissin

Brumalis Sunt T FRVTTI. 157 ci, & leggieri, ma freschi, grauissimi, neri, nè

troppo crespi, & tutti questi segni mostrano,

che sia maturo.

ile, & ilfe-

e riscalda.

conferifce

esto i gio-

o astener-

ci, & i ma

naméte nel

ioce anco-

& che fono

oca quan-

di genge-

emperi, è

ata fertur

da repëdit,

n del ter-

ani, mara

612

jubent.

rius,

erbit

remoli.

Giouamenti. Il pepe bianco nasce in vna pepe bia pianta, & il nero in vn'altra, & è quella disse-co. rentia trasoro, che è tra le vite, che sa l'vua ne-Pepe ne ra, & quella che sa l'vua bianca. Il pepe nero, auta la concottione, eccita l'appetito, caccia la ventosità, fortifica lo stomaco, & riscalda ga gliardamente i nerui, prouoca l'orina, tira, rissolue, & leua la caligine da gl'occhi, sa partori re, gioua alla tose, & a tutti i disetti del petto; masticato con vua passa purga la slemma della testa, & conserua la sanità.

Nocumenti. Nuoce alle persone che sono di calda complessione ne i tempi caldi, & paesi caldi, infiamma il segato, & il sangue a chi trop

pol'vsa.

Rimedi. Vsandosi in poca quantità ne i tempi freddi dai vecchi, & flemmatici, & cat tarrosi, & sopra i cibi frigidi, & humidi, & che non sia pesto troppo sottile, ma grossamente, perde gran parte della sua malitia; ma volendosi che presto penetri tutto il corpo, si pesti sottilissimamente.

PERE.

Brumalis sitibunda cibi, durantia uentrem Sunt Pyra, uentosum non edat illa latus.

Cor

FRVTTI.

Cor tamen hac colat, & funghi cui cura maligni. Nec pipere, & mulfo, meleve cocta nocent.

Nomi.Latin. Pyra. Ital. Pere. 1900.

Perc.

e puro.

Qualità. Sono le pere di infinite sorti, come le mele; son fredde nel primo grado, & fec che nel secondo.

Scelta. Le prime sono le moscatelle dolci, & ben mature; le seconde sono le giacciole; le terze le bergamotte; le quarte buo chistiane, le quinte le carauelle: l'vltime fon quelle che fi mantengono l'Inuerno per cuocere

Giouamenti. Sono grate al gusto, eccitano l'appetito, corroborano gli stomachi debili, & fanno descedere più presto gl'escrementi a basso; le bergamotte, & le carauelle ottégono il principato. Sono rimedio di fonghi, & del ueleno delle lumache; se ne sà delle pere il vi me fi conosce se no, & se le saluatiche messe nel vino vanno al fondo, fignifica che il uino è puro, ma restando a galla, significa che ui è mescolanza d'acqua. Seccansi al sole, ò nel forno, diuise prima, & purgate da i lor granelli, che son buone l'inuer no macerate in vino, ò in acqua calda, & respse di zuccaro, che sono molto grate al gusto.

Nocumenti. Mangiate auanti pasto fanno gran danno, nuocono molto a quei che patono dolori colici, & uentofità, percioche generano sangue freddo, & uétosità: nuocono anco

Taa quei c orina, perc uatiche, & de genera lettici,&c

Rimedi le dopò ti mature, ò uendogli ramente & cinamo no mangi cili a dige fogna ber line vino a no, & nell molto ued mangino; tità, che al

> In sistend Maspil

> no febric

Nomi. Qualit nespole, n FRVTTI. 159

ra a quei che patiscono renelle, & difficoltà di orina, percioche generano groffi humori; le sal uatiche, & le acerbe offendono i nerui; l'insipide generano mali humori, offendono gli epi-

lettici, & quei c'hanno il tenasmo.

Rimedi. Sono manco nociue mangiandole dopò tutti gli altri cibi, crude, che siano be mature, ò cotte con molto zuccaro sopra, e be uendogli appresso un buó uino odorifero, oue ramente cocendole in uino, aggiuto zuccaro, & cinamomo, ò mosto cotto, che cosi si possono mangiare senza alcun nocumento, & son fa cili a digerire, & non offendono lo stomaco, bi fogna bere fopra di loro buon nino, perche (ine vine aut pyra virus; sono buone nell'Autun no, & nell'Inuerno, a tutte l'etadi, eccetto alli molto uecchi, & flemmatici. Le moscarole, fi mangino auanti gli altri cibi, ma in poca quan fcarole. tità, che altrimente si putrefanno, & apportano febri continue.

SORBE.

In sistendo aluum certa est uis maxima Sorbis: Maspila at hac uincunt, utraque inepta cibis.

Nomi. Latin. Sorba. Ital. Sorbe.

Qualità. Sono le sorbe assertiue, come le nespole, ma con essetto più debile: sono fred-

cono anco ra

maligni.

forti, codo, & sec

lle dolci, acciole; le

chistiane, quelleche

o, eccitaño

chi debili,

crementi a

ottégono

ghi, & del

e pere il vi

o vanno al

arestando

d'acqua. prima, &

one l'inuer lda, & re-

te al gusto.

asto fanno

iche pato-

iche gene-

socent.

16e FRVTI.

de nel primo, & secche nel terzo grado.

megliori

Scelta. Le megliori sono le grosse, odorisere, ben mature, senza corruttione, & che per qualche tempo siano state appese all'aria, o conservate nella paglia.

Giouamenti . Mangiandosi auanti pasto stagnano tutte le sorti de i slussi, & quando si mangiano dopò pasto, fanno buon siato, confortano lo stomaco, & fanano il vomito souerchio.

Nocumenti . A chine mangia molte tardano alquanto la digestione, aggranano lo sto maco, ristringono il corpo, & generano grossi humori.

Rimedi. Bisogna vsarle più per medicamen to che per cibo, & appresso di quelle si ha da mangiare il fauo, ò (come a noi si dice) la fabri ca del mele; sono buone l'autunno, & l'inuerno per i gioueni, purche ne mangino in poca quatità, che mangiandone troppo non generan sangue lodeuole.

V V A.

Dulcis & apricis delecta in collibus Vua,
Terreus huic cortex, feruidus humor inest.
Excipe de nigris, qua sit tibi gratior, albam
Neve instet, soles sit remurata duos.
Bacche quid hoc maius potuisti munere? nutrit
Hac bene uesica, sed male sana nocet.

Nomi.

Nomi. L. Qualità. Inel primo g Scelta. L. ce, & di sco

Gionam grafiar pre le vigne, rii ca l'orina, ancora al 1 maco, & al nessica; qu dell'altre,

Nocum tre, genera fiare, & do to che è far l'acerba nu accrefce il ci, ò in vaf Rimedi

del mangi pagnando ti,ò aranci maco noc ni stara co dinenta n

Nomi. Lat. Vua. Ital. Vua. Vua.

Qualità.L vua matura è calida, & humida nel primo grado; l'acerba è frigida, & secca.

Scelta.La megliore è la bianca matura, dolce, & di scorza sottile, & che non ha granelli.

Gionamenti. Nutrisce ottimamente, fa in-Guardia graffar presto, come si vede ne i guardiani del ni delle le vigne, rinfresca il fegato infiammato, prouo ca l'orina, accresce gli appetiti uenerei, gioua ancora al petto, & al polmone, gioua allo sto maco, & al dolor de gli itestini, alle reni, & alla nessica; quella che no ha granelli è megliori dell'altre, & è ottima per il petto, & p la tosse.

Nocumenti. Fa ventosità, conturba il uentre, genera dolor colici, apporta sete, & fa gon fiare, & doler la milza; la dolce ingrassa il fega to che è fano, ma nuoce a quello che è duro; l'acerba nutrisce meno, & stringe il corpo, & accresce il catarro: l'une conseruate in uinacci, ò in vasi longo tempo nuocono alla vesica.

Rimedi. Mangiandosi l'vua nel principio del mangiare è manco nociua, & così accompagnandola con alcuna cofa salata, & granati, ò aranci, ò altri cibi acetosi; l'vua bianca è mãco nociua della negra; & se per alcuni gior ni starà colta, & appesa, perde la uentosità, & Vua apdiuenta megliore.

Segui-

l'aria, o nti pasto uando fi ato, conto louer-

odorife-

& che per

do.

polte tarano lo sto ano grossi

edicamen le si ha da ce)la fabri & l'inuernoinpoca non gene-

inest. nutrit

Nomi.

I62 F R V T T I. Seguitano hora altri dodici frutti de gli alberi, che non si mangian tutti, ma solamente quel di dentro.

AMANDOLE.

Feruet & emollit si dulcis Amigdala, amare est Asperior, mensas nesciat ista tuas. Iliacum dulcis, tabemá; a pectore debet. Quam bene distat?alit dulcis, amara necat.

Mandor- Nomi. Lat. Amigdala. Ital. Amandole, & Mandorle.

Qualità. L'amandole dolci sono calide, & humide nel primo grado; l'amare sono secche nel secodo, & sono più astersiue, & più ape ritiue, & più valorosamente purgano i meati delle viscere, assortigliando gli humori grossì, & viscosì.

Scelta.Le megliori fono le dolci, & fresche, non guaste dal tempo, &nate in luoghi caldi di quella spetie, che si chiamano ambrosine.

Giouamenti. L'amandole dolci nutriscono assai, ingrassano, aiutano la vista, moltiplicano lo sperma, facilitan lo sputo, purgano il petto, & fanno dormire, aumétano la sostatia del cer Ingrassar uello, purgano le vie dell'orina, sgrassano i ma gri, aprono l'opilationi del segato, della milza, & di tutte le vene, leniscono da la gola, netta il

petto,

petto, & i p
colici, & alle
te amadoli
mauera, for
leuano la n
con un poc
tenerello, &
amare fon
uanti part
zano le vo
te le cofe
dolci, & s

Nocum molto feco rano molt testa, gene

amare for

Rimedi cioli fon te za fcorza, presto; qui difficili a c fon buone ina ppara:

Proxima s Vincun Verticibus FRVTI

petto, & i polmoni; il lor oglio gioua a i dolor colici, & alle passioni del petto; le verdi chiama Amante amadolini, si magiano nel pricipio della pri dolini. mauera, sono appetitose, & alle done granide leuano la nausea. Si mangiano ancora la state, con un poco di zuccaro, quando il nocciolo è tenerello, & allhora fono molli, & delicate; le amare sono rimedio contra l'imbriachezza, auanti pasto se ne mangiano sei, ò sette, amazzano le volpi dategliele a mangiare, & in tutte le cose nella medicina sono megliori delle dolci, & sì come queste sono più soaui, così le amare sono più salubri.

Nocumenti. Mangiandosene quando sono molto secche, sono di tarda digestione, dimorano molto nello stomaco, & fanno dolere la

testa, generando colera.

Rimedi, Si mangiano la state, quando i noc cioli son tenerelli come latte, ouero secche, se za scorza, có molto zuccaro, che le ta scender Amanpresto; quelle che si mangian con la scorza son dole con disticili a digerire, per questo si deuó módare, son buone a tutti i tépi, etadi, & complessioni, ma pparate, senza scorza, có zuccaro, ò mele.

ARANCI

Proxima sunt, Itali dixere Nerantia primis, Vincunt pelle, parum frig dus humor inest. Verticibus miro funt hac gratissima odore, Dulce

alberi, che nente

nare est

necat.

indole, &

o calide, fono fec-& più ape no imeati rigrossi,

& fresche, hi caldi di fine. utriscono

tiplicano oilpetto, tia del cer Tano i ma lla milza,

la,netta il petto,

Dulce sapit melius, pectoribusq; fauet. Sint folia arboribus seruata virentibus ipsis, Catera sunt mensa commodiora tue.

Aranci. Nomi. Latin. Nerantia. Ital. Aranci. Melangole, qui in Romas.

Qualità. La scorza è calda, & secca nel prin cipio del terzo grado; la polpa, cioè la parte vinosa, è frigida, & secca nel secondo grado; il feme è calido, & fecco nel fecondo grado. I

Acetofi. dolci son caldi temperatamente, & son pettozo sapo- rali; altri sono acetosi, che son freddi nel primo'grado; altri sono di mezo sapore, che son freddi, & secchi temperatamente.

Scelta. I buoni fon quelli, che fono affai gra ui, ben maturi, ben coloriti, con la scorza iiscia, & di mezo sapore, perche i dolci sono alquanto calidi, & i bruschi frigidi, che offendon lo stomaco.

Giouamenti. Le melangole dolci, mangiate auanti al cibo, son conuenienti allo stomaco in ogni tempo, & son pettorali, son buone per i malenconici, & per i catarrosi, & leuano l'opilationi; l'acetose smorzano la sete, & risue gliano l'appetito, il lor succo asperso sopra gli arrosti, ò pesci fritti da lor gratia, è soauità, & co zuccaro si magiano auanti al cibo, come le dolci; altre sono di mezo sapore, & sisto sono grate al gusto, risueglian l'appetito, so ottime

Vino.

Dolci.

re.

nelle febri c uano la fete re, la quale a no preferua

Nocume corpo valor freddano 1 l'arterie, 1 febri.

Rimedi fi, aggiunte appressola è molto fto poca quan ciperinec per i gioue maffime ne

Castanea, ftr Et cap u Que tibi gri Sicca est In caput, &

Nomi. Qualita to faluatio

nelle

Nispoli

F R V T T T T. 165

nelle febri coleriche, & leniscono la gola, & le uano la fete; della lor scorza secca si fa polue- che amre, la quale ammazza i vermini, & presa nel vi- mazza i vermini. no preserva dalla peste.

Nocumenti. Gli aranci bruschi stringono il corpo valorofamente, & lo fanno stitico, & raf freddano lo stomaco, & stringono il petto, & l'arterie, li dolci accrescono la collera nelle

Rimedi Si ripara i danni, che fan gli acetofi, aggiuntoui il zuccaro, ouero mangiandoli appresso la sua scorza condita có zuccaro, che è molto stomacale, & mangiando di quelli in Morici, poca quantità. Son buoni in ogni tempo i dolci per i necchi, & gli acetofine i tempi caldi per i gioueni, & per i colerici, & sanguigni, maffime nelle febri pestifere,

CASTAGNE.

Castanea, fringunt, inflant, agreq; coquuntur, Et caput effendunt, his venus alma uiget. Qua tibi grata licet posito mollescam echino, Sicca eft, & nimio castanea igne calet. In caput, & ventres inflata asperrima sauit, Ni spolia apportet mellis arundinei.

Nomi. Latin. Castanea. Ital. Castagne. Cafta Qualità. La castagna tanto domestica, quan to faluatica è calda nel primo grado, & sec- gue.

et. ipsis,

nci. Melan-

a nel prin è la parte o grado; il grado. I fon pettodinel prie, che son

o assai gra fcorza iii fono alhe offen-

,mangialo stomaon buone & leuano e,&risue sopragli oauita,& come le isto sono ő ottime

nelle

1661 FIRT VI TO TO

Maroni. ca nel secondo è constrettina, & diseccarina.

& però son megliori di tutti i maroni, & dopo che sono colti, se per lungo tempo si conserua.

no, si fanno più saporiti, & più sani.

Gionameti. Pronocano il coito per esser ve tose, danno grandissimo, & buon nutrimento, sanano i sussi, & pestate con mele, & sale, sana no il morso del can rabbioso; quando si cuoco no su le brage fermano il vomito. Ne i luoghi done nasce poco grano, si seccano su le grattice al sumo, & poi si mondano, & se ne sa la farina, che sopplisce per sar pane; cotte le castagne sotto la cenere leggiermente, & monde si cuocono in vn tegame co olio, & sale, & poi ag

giutoui pepe, & sincco d'arazi seruono p tartus. Nocumenti. Mangiate abondantemente ne i eibi, fanno doler la testa, & stitticano il corpo, son dure da digerire, & generano ventosi-

ta, massime se si mangiano crude.

Pan di ca

stagne.

Tantufi.

Rimedi. Sono manco nociue se si arrostisco no sopra le brage, & si seppeliscono per vn pez zo nella cenere ben calda, & poi si mangiano con pepe, & sale, ouero con molto zuccaro, che cosi si conuengono a colerici, come col me le a' slemmatici; le lesse sono megliori, che le ar rostite nella padella sopra la siama, percheida quel sumo acquistano vna qualità sossocate, ma prima si cuocano su le brage, & poi si sepel lifcano forte no buone n complession cotte, & i buon vino.

Deficcat Qu V lcera,e Morfibu

Nomi.I Qualità rifcaldano Scelta.S stanno nel Giouan tempo del ne,come s gna fi mag

imorsi de'
presoit ve
relle, ond
beuuta co
gna, giou
te di vacc
l'olio, ch'é

lisca-

castagne.

liscano sotto la cenere calda per un pezzo. Sono buone ne i tempi freddi, a tutte l'etadi, & complessioni, pur che siano ben stagionate, ben cotte, & in poca quantità, & sopra si beua buon vino.

GHIANDE.

Deficcat Quercus, Glandes genitalia sanat Vlcera, & vrinam emittunt, prosuntá; veneno Morsibus infectis: simul inflammataá; mulcet.

Nomi.Latin. Glandes. Ital. Ghiande. Ghiande Qualità. Difeccano, astringono, & alquanto riscaldano.

Scelta. S'eleggano per mangiare quelle che stanno nel gozzo delle palombe arrostite.

Giouamenti. Della farina delle ghiande al Panedi tempo della carestia i poueretti ne fanno il pa ghiande, ne, come si fà quello delle castagne, & in Spagna si magiano cotte sotto la cenere, come le castagne. Trite, & beuute con vino, giouano a imorsi de' velenosi animali, & a coloro c'hano presoil veleno, ouero hanno beuute le cantarelle, onde orinano poi sangue; la lor poluere beuuta con decottion d'anonide, o di gramigna, gioua al mal della pietra, & beuuta có lat te di vacca vale contra il tossico; e se ne caua Olio di l'olio, ch'è buono per ardere, & per far sapone, ghiande L 4 Nocu-

nangiano necaro, necolme chele ar

eccatina.

le groffe,

ni, & dopo

conserua

er esser vé

rimento,

oficuoco

eiluoghi

le gratti-

ele casta-

mondes

, Spoi ag

ptartufi.

mentene

oilcor-

ventofi-

rrostisco

ervnpez

ocante, oi fi sepel lisca-

Nocumenti. Mangiate le ghiande ne i cibi fanno dolere la testa, & generano uentosità, & pessimi humori, il che fanno meno quelle, che fi ritrouano nel gozzo delle palombe faluatiche arrostite. L'olio, che si caua delle ghiande non è buon per mangiare, ma si ben per i panni di lana, & per il sapone, come s'è detto.

Rimedi . Bifogna mangiarne in pochissima quantità, & cotte nel gozzo delle palombe, o

arrostite sotto la cenere.

LIMONCELLI.

Assirij pariunt etiam Limonia campi, Crediderim succo hac vincere prima malo. Catera subducunt, nec prima vigoribus aquant. Sic nullo parijs ordine dantur opes.

Limoni. Nomi. Lat. Mala limonia. Ital. Limoni.

Qualità. Hanno le medesime qualità, che i cedri, che sono tanto i grandi, quato i piccioli, freddi& secchi nel secodo grado, ma i maggio ri sono più pstati disucco, di scorza, e di carne.

Scelta. Quelli sono i megliori, che hanno l'odor di cedro, che sian ben maturi, bé colori ti, & per alquanti giorni staccati de gli alberi.

Giouamenti. Hanno le medesime facoltà, che i cedri;ma più debilmente. Il succo loro ri sueglia l'appetito, ferma ilvomito, scide gl'hu-

mori

morigroff zaivermi quantità c cia le piet fetto più nuti, et fi ro, et man pesci, che noilbere no le ren falfadiqu in luogo mele, et a

no alle re . Nocus lo stomac Imagrire, triscono, lo stomac Rimed

ta, seza la qua, et po no si con ne' tëpi n rici, et so

Dulcia fu Punica

mori groffi,&refiste alle febri maligne,ammaz za i vermini; & il succo de gli acerbi preso alla quantità d'vn'oncia e meza, co maluagia, caccia le pietre delle reni, et i picciol, fan qsto effetto più ualorosamente. Si taglian questi minuti, et si pon sopra sale, acqua rosa, et zucchero, et mangiansi in copagnia delle carni, et de' pesci, che fan venir'appetito, et fan saper buono il bere, et dalle reni, et dalla uesica cacciano le renelle gagliardamente, et non si truoua falsa di questa megliore. Si mangiano ancora Renelle. in luogo d'insalata tagliati minuti, con acqua, mele, et aceto, et fan buon appetito, et gioua-

no alle renelle.

e ne i cibi

ntofità,&

ielle, che

e saluati-

ghiande

peripan-

chiffima

ombe, o

etto.

zalo.

quant.

ni.

à, che i

piccioli,

maggio

li carne.

e hanno

é colori i alberi.

acoltà,

lorori

e glhu-

mori

Nocumenti. Raffreddano gagliardamente lo stomaco, fan venir i dolori colici, et fanno. Smagrismagrire, generano humori maléconici, nó nu retriscono, pche con l'acetosità loro mordicano lo stomaco, stringono valorosamente il ventre.

Rimedi. Si usino di rado et in poca quanti ra, seza la scorza, et che siano stati infusi nell'ac qua, et ponédoui di sopra zuccaro; et canella; nő si couengono a stomachi frigidi. So buoni ne' tépi molto caldi per i gioueni, et per i cole rici, et son nemichi a vecchi, et a slemmatici.

GRANATE.

Dulcia sunt madidiroris, sicci acria poma.

Punica, pulmoni hac sunt mala, at ilia bona. Cun-

170 F R V T T I.

Cuncta iuuant stomachum, feruentes acria flammas Extinguunt, cunctis mensa secunda datur. Sæperemorbescit dulci si vescitur æger,

V traque cum distent, meiere cur faciunt?

Granate.

Nomi. Lati. Malum Punicum. Ital. Granato, da molti grani che in se contengono, & Melegrano, & Pomograno; ritrouansi dolci, forti, & vinosi, che son quei di mezo sapore.

Qualità. Le dolci son calide, & humide tem peratamente, son grate allo stomaco: le forti, & acetose son fredde nel secondo grado, & di molta stiticità; quelle di mezo sapore di medio

cre natura.

Scelta.Le megliori fon quelle, che fon grofse, ben mature, & che siano facili a scorticare; & le acetose che habbiano assai succo.

Gionamenti. Le dolci gionano allo stomaco, al petto, & alla toffe, & accrescono gl'appe Acetose. titi venerei, & le acetose giouano al fegato, &

alle febri ardenti, & acute, ricreano la ficcità della bocca, estinguono la sete, & mitigan l'ar dor dello stomaco, & alle cose medesime vale il lor vino, & il lor siroppo, simorza la colera ga gliardamente, & prohibiscono che le supersui tà corrano alle viscere, & non lasciano salire i uapori alla testa, & tutte prouocano l'urina. Le scorze si serbano che son buone p dar odo re a'pani, & alle uesti, & saluarle dalle tarme.

Nocu-

Nocun & calidita & le acet no i denti Rimed

l'altra, & & dell'alt contrarij ramente zuccaro; ti, si deu l'inuerno corpi col che aive

to. Hlor copimen

pò gli alt

primono

Primus . Dixer Inuifa est Intum

Nom tica, & P Quali

Nocumenti. Le dolce generano ventofità; & calidità, & però si prohibiscono nelle febri; & le acetole son nemiche al petto, & offendo-

no i denti, & le gengiue.

Rimedi. L'vna sorte leua il nocumento del Mistura. l'altra, & però fi mangiano i granelli dell'vna, & dell'altra mescolati insieme, & così da duo contrarij si fa vn'ottimo temperamento, oueramente nelle acetose s'aggiunga vn poco di zuccaro;ma tutti i granelli dopò ben fucchiati, si deuono sputar fuori; le dolci son buone l'inuerno per tutti ; & l'acetose, la state per i corpi colerici, & per i giouani, ma sono nemiche ai vecchi, perche lo stringono il petto loro. Il lor succo non si hà da vsar solo, ma per copimento de i cibi; le mezane si mangino dopò gli altri cibi con zuccaro, o fale, che cofi reprimono i vapori, ch'ascendono alla testa.

NOCCHIE.

Primus Abellinam campano a nomine cultor Dixerat, aridula est, sed minus illa tepet. Inuisa est capiti, & stomacho, tardissima lapsu Intumet, & lapides conterit at que ciet.

Nomi.Lat. Carilus, Nux Auellana, Nux Pon tica, & Pranestina. Ital. Nocchie, & Auellane. Qualità. Le fresche sono temperate nelle

Auella-

urina.

flammas ur.

188 ranato,

legrano, nosi, che

ide tem le forti. do, & di li medio

on grofrticare;

stomagl'appe gato,& ficcità gan l'ar nevale

lera ga perflui salire i

ar odo tarme.

ocu-

le prime qualità, ma le fecche fono calde, & fecche quafi nel principio del fecondo grado.

Scelta. Le domestiche fono megliori delle faluatiche, le rosse, le grosse, & poco coperte, piene di molto humore. & che i versione delle

piene di molto humore, & che i vermi non le habbiano corrotte, nè toccate in modo alcuno. Le lunghe sono più soaui al gusto, che le ritonde.

Giouameti. Danno più nutrimeto delle noci, accrescono il ceruello, & mangiate continuamente fino a tre, o quattro nel principio del pranzo, liberan dal dolor delle reni, & dalla renella affatto; mangiate conruta, & fichi fecchi a digiuno preservano dalla peste. Le tonde si cuoprono come i coriandoli, & son gratissime allo stomaco.

Nocumenti. Tardi si digeriscono, nondimeno son grate al segato, sanno qualche vetosità, generano molta colera, & sano dolori del capo, quando se ne mangia troppa quantità.

Rimedi. Si mangino che siano ben fresche, che siano state infuse nell'acqua, & asperse, di zuccaro; sono da vsarsi in poca quantità, & le secche solo l'inuerno; i gioueni le mangino, & quei, che s'assaticano assai, & che sono gagnar di di stomaco, l'inzuccherate só maco nociue.

NOCI.

Dulcia sunt madidi roris, sicci acria poma Punica, pulmoni hac sunt mala, at illa hona.

Cun-

Nux di Siccior arej Mirum

Nomi.

Qualito primo grano calde do, ma o & quato

Scelta ghe matu fopra tutt nè corror Gioua

flupefatti dorle pre gliono co tri tanti fi granel di preferuar le noci a rabbiofi, done fop fupplifce to falutifi giato il p

Icofità, &

F R V T T I. 173

Nux dista est, linguæ iam nocitura tuæ. Siccior arescit, stomachum& caput improba uexat, Mirum, si nocuæ sit bene iunsta uiæ.

Nomi. Lat. Nux inglans, & Nux regia. Ital. Noce.

Qualità. Le verdi, & fresche son calde nel primo grado, & secche pariméte, le secche so no calde nel terzo grado, & secche nel secche do, ma có l'inuecchiarsi diuetano più secche, & quato più son vecchie, tato più fanno olio.

Scelta. Le megliori noci fono le grandi, 16ghe mature, & che facilmente si mondano, & sopra tutto che siano fresche, & non vecchie, nè corrotte dentro.

Giouamenti. Sciogliono i denti, che sono Denti. stupesatti, & mangiate con sichi, ruta, & mandorle preseruano da i veleni mortiseri, & vagliono cotra la peste; & due noci secche, & al-Peste. tri tanti sichi, & uenti soglie di ruta, con un granel di sale, peste, & mangiate a digiuno, preseruano da i veleni, & dalla peste. Magiate le noci a digiuno giouauo a i morsi de i cani rabbiosi, massicadone poi alquante, & metten done sopra il morso; la scorza verde delle noci supplisce in luogo di pepe nelle vinade. E mol Pepe, to salutisero l'vso delle noci dopò che s'è magiato il pesce, perche leua, & incide la loro viscosità, & se ne sa agliata per magiarla col pe-Aglia a sce,

& dal-& fichi ste. Le , & son nondie véto-

alde, &

grado.

oridelle operte,

inonle

lo alcu-

ne le ri-

elleno-

e conti-

rincipio

ori del ntità. resche, erse, di , & le gino, & gagliar nocine.

ona.

RVTTI 174 sce, onde si dice.

Post pisces nuces, post carnes caseus adsit.

Ammazzano le noci i vermini del corpo, & condite con zuccaro, o mele, & con garofani fon molto utili allo stomaco, & alle uiscere fri gide.

Noce ппосе.

Ombra della noce.

cic.

Nocumenti. E detta la noce, perche nuoce alla gola, alla lingua, & al palato, che mangiate in troppa quantità, massime le secche, ec citano la tosse, & fanno doler la testa, fa crudi tà, vertigine, & sete. L'ombra della pianta è no ciua, che manda fuori un halito cattino, che aggraua la testa, & offende quelli che ui dormono fotto, che quel graue odore subito penetra nel ceruello, & per questo fi suol piantare appresso le strade, & per questa ragione ella con questi uersi si querela.

Nux,ego iuncta uiæ cum sine crimine uitæ, A populo saxis prætereunte petor.

Rimedi . Mangiandole fresche infuse in Nocico- buon vin rosso, & in poca quantità son manco nociue, & il nocumento delle uecchie si leua, col farle stare p una notte nell'acqua calda, & poi mondarle, & l'aglio leua ancora il nocumento loro, quelle che fi condiscono col zuccaro, & con il mele, dinentano ottime per vsar ne i tépi molto freddi, & per scaldar lo stomaco; le secche son buone l'inuerno per i uecchi, per i flemmatici, & per i malenconici, pur che

mon patifel noce nella carni.& co dolenoci danza di b

Indica nux Flatus, Aluum Velicad Subueni

Pingue!

Nomi. Qualita do grado, Scelta. che,& que cipato.

Giouar tano lo spe ua alla tof cedine, ir po miolat lor colicire,&ada queste no

non

RVTTI 175

non patischino strettezza di petto, messa una noce nella pignatta fa cuocere prestamente le carni, & cosi messa dentro ad un pollo. Quan- sto si cuo do le noci fanno assai frutti, significano abon- cano. danza di biade.

72.

NOCE D'INDIA.

Indica nux calida est, atq; humida, digerit ipsa Flatus, lumborum mulcet, genuumq; dolores, Aluum tum siftit, uentrisa; animalia pellit, Vesicaq; malis confert, tussiq; medetur, Subuenit asthmaticis, tremulis, et reddit edentes Pingues, duritias mollit, confertque podagris.

Nomi. Latin. Nux Indica. Ital. Noce d'India. Qualità. Sono queste noci calide nel secon- India. do grado, & humide nel primo.

Scelta. Le fresche sono megliori delle secche, & quelle di Portogallo ottengono il prin-

cipato. Giouamenti. Mangiate queste noci aumen tano lo sperma, generan buon nutriméto, gioua alla tosse, alla strettura del petto, & alla rau cedine, inghiottendo il suo liquore con siroppo uiolato, la polpa igraffa i magri, lodafi a do lor colici, a paralifie, al mal caduco, al tremo- Ingraffare, & ad altre infirmità de i nerui, beuendosi in queste noci, ò acqua ò uino, preserua da i do- Nerui.

dsit. corpo, & garofani iscere fri

he nuohe manecche, ec fa crudi antaèno iuo, che e ui dorbito pe-I pianta-

uita,

ione ella

nfuse in nmanco fileua, calda, & il nocucol zucper vsar o stomai uecchi, purche

non

lor colici, & da molte altre infirmità, & gioua a i paralitici: il liquore che è dentro mitiga il dolore delle morici, & delle podagre, & delle gomme franciose; la polpa di dentro cotta in vna gallina, có pignoli, & pistacchi, & canella, mangiandosi poi il tutto fà ingrassare i magri.

Nocumenti, Mangiata quella noce aggraua lo stomaco, quantunque non generi catti-

no nutrimento.

Magri.

che.

Rimedi.Bisogna usarne in poca quantità, & più per medicamento, che per cibo, & cotte con buone carni.

ORBACCHE.

Ginginas & labra inuat uitia inde repellens Fagus confirmat, torpentia membra, tumores Exiccat, crines denigrat, & illita confert Profluuio crinum, tu impinguat denig; fructus.

Nomi. Latin. Fagus. Ital. Faggio, & il suo frut

to Pagiolo, & Fagiola, & Orbacche.

Qualità. I frutti del faggio hanno in se qual che calidità, & son astrettiui; l'animella che ui stà dentro è di dolce, & di grato sapore, massime a i ghiri.

Scelta. La fagiola fresca, è più grata della

Manthia.

Gionamenti. I noccioli del faggio miti-

graidolori tre,&le ren &altri anin pi,&i ghiri fan có effi, don la not fchiere da p ra, a pascer habitatori do l'affedie

Nocum to constret Rimedi ti, se non i

chiffimaqu ci, & ad alt

Ebullit, nin Debita Intestina fo Subuenit

Nomi.I Qualità delsecond Scelta. cauati dal

FRVTTI. grā i dolori delle reni, & cacciano fuori le pietre, & le renelle; de i frutti si ingrassano i porci,

& altri animali, come tordi, & colombi, & i to Topi. pi, & i ghiri, imperoche valentemete si ingrassan có essi, onde al suo tempo infiniti se ne pre don la notte nelle selue; & i sorzi vengono a schiere da paesi lontani, insegnati dalla natura, a pascersene nelle selue. leggesi, che molti habitatori si sono difesi dalla fame, sostenen-

do l'assedio con la fagiola. Nocumenti. Sono questi frutti al gusto mol to constrettiui, & però fanno stitico il corpo.

Rimedi. Non bisogna mangiar questi frutti, se non in tempo di gran necessità, & in pochissima quantità, ma si deuono lassare a 1 por ci, & ad altri animali, che se ne ingrassino.

Ebullit , nimiumą; sitit pulmonibus imis Debita, uix coquitur pinea, sed bene alit. Intestina fouet, neruis rigidoq; lapillo Subuenit, & Veneri grata, fugit Cibelem.

Nomi. Latin. Pinei, nuclei. Ital. Pignoli. Pignoli. Qualità. Sono i pignoli caldi nel principio del secondo grado, & humidi nel primo.

Scelta. I migliori son quei pignoli, che son canati dalle pigne domestiche, & massime da

quelle M

Seno 98

, & giouz mitiga il e, & delle o cotta in & canella. e i magri. ce aggra-

uantità, & , & cotte

eri catti-

llens tumores fert q; fructus.

il suo frue

in se qual ella che ui ore,massi-

rata della

gio mitigan

quelle che son femine, perche son più saporite, ma sopra tutto, che no sian rancidi, ma ireschi,

Giouaméti. Mangiati freschine i cibi, nutriscono assai bene, & dano buon nutrimento, correggono l'humidità, che si putrefano nelle budella, purgano il petto cotti co mele, ò zuccaro, prouocă l'orina, ristorano le forze ne i de bili, nertă le superfluità delle reni, & della uessi ca, giouano all'ardore, & destillatió dell'vrina, coferiscono ne i dolori de i nerui, & delle sciatiche, sono vtili a paralitici, & alli stupidi, & a coloro che tremano, modificano il polmone, &le sue ulcere, sono molto utili ne i disetti del petto, & giouano a i tisici grandemente. Nocumenti. Sono tardi alquanto da dige-

Tifici.

Remi.

Vefica.

rirsi, & danno un nutrimento grossetto, & mor dicano lo stomaco, & il uentre, quando se ne Stomaco mangia assai, & che son rancidi, & eccitano la libidine, & riempiono la testa di napori.

caro.

Rimedi. Si infondono prima nell'acqua tepida almen per un'hora, poi si mangino da i Con me flemmatici col mele, & da i colerici con zucca Co zuc- ro; son buoni ne i tempi freddi per i vecchi, ma col mele, come si è detto, & per i gioueni, & conci col zuccaro.

PISTACCHI.

Igne nuces superat, renes inuat, & iecur humens Pistachium: Hac Stomachi cana senilis amat. Nomi.

Nomi.L Qualità grado.

Scelta, I le al terebi che il frutt fresco, & mandule.

Giouar re gli app del fegato to, & le re fortano, 8 no gli hun questofir fanno per vino confe

Nocum che son di gliano lor venir la u tità grau

Rimed giandoli giandoni rorofato uecchi, 8 ueni,&p stacchi in Nomi. Lat. Pistacia. Ital. Pistacchi, & Fislici. Piftat-

Qualità. Son caldi, & secchi nel secondo

grado.

ù saporite

ma freschi icibi, nu

utrimento

efano nelle

ele, ò zuc-

rze nei de della uessi

dell'vrina,

delle scia-

upidi,& a

polmone,

difetti del

o da dige-

to, & mor

ndo se me

ccitano la

ngino da i

con zucca

vecchi, ma

ioueni, &

ori. acquate-

ente.

Scelta. I buoni sono i grandi, di odore simile al terebinto, del quale sono vna spetie, & che il trutto sia colto da arbori vecchi, & sia fresco, & uerdeggiante, che è miglior dell'amandule.

Giouamenti, Sono marauigliose in risueglia re gli appetiti uenerei, leuano l'oppilatione del fegato, & lo corroborano, purgano il petto, & le reni, sono utili allo stomaco, che lo cofortano, & prohibifcono la nausea, assortigliano gli humori grossi, sono ristauratiui, & per questo si mertono nelle compositioni, che si fanno per chi vuole ingrassarsi; benuti tutti nel vino conferiscono a i morsi de i serpenti.

Nocumeti. Nuocono a i fanciulli, & a quei che son di calda complessione, perche assortigliano loro il sangue, & infiammandolo fanno venir la uertigine, & mangiati in troppa quan tità grauan lo stomaco.

Rimedi. Si corregge il nocumento loro ma giandoli nel fin, o nel principio del pasto, man giandoui appresso grimosele secche, o zuccarorosato; sono buoni ne i tempi freddi, per i uecchi, & per i slemmatici, & cattini per i gioueni, & per i colerici . Dicesi che nascono i pistacchi insicando l'amandole ne i lentisci.

Segug= M

Ingrafia-

Vertigi-

Piftacme nae fcano.

humens lis amat. Nomi.

Seguono i frutti delli dodeci Alberi, che si mangiano di fuori solamente.

AMARENE.

Et frigus Cerasa inducunt austera cibié; Vota cient, siccant, constringunt robore sirmat. Non in ventriculo ceu dulcia corrumpuntur. Inde febri, atq; siti,bæc faciles cocedimus ustis.

Nomi.Lat. Cerafa austera. Ital. Amarene, & Marasche.

Mara

fishe.

Marasche.
Qualità. Queste amarene, che sono cerase
austere stringono il uentre, incidono la stemma, & son constrettiue, rinfrescano, diseccano,
& corroborano.

Scelta. Le migliori fono le grosse, & ben mature.

Giouamenti. Sono grate allo stomaco, perche smorzano l'ardor della colera, & tagliano na d'ama la uiscosità della stemma, & san uenire appetito, si conservano condite con zuccaro.

Nocumenti. Esasperano lo stomaco con l'acredine loro.

Rimedi. Si mangiano crude con zuccaro, onero cotte, & condite con zuccaro, si riserbano ne i vasi di vetro, che così riescono migliori, che crude, & sono molto conuenienti nelle febri pestilentiali; le crude son buone ne i tem pi caldi, & per quei che son colerici, ma non si conuengono a uecchi, nè a stemmatici.

BIR I-

Poma eadem His corpu Arboreos in

Armenia

Nomi. Ital. Armo ricocoli.

Qualita di nel seco Scelta.I mate, per

migliori,le re,con no che dall'ol dolcissime

Giouar no la fete, re:il lor n fione fatt; te; fi fecc afpergen

Nocu indeboli sche, mue riepieno dità, et lo

BIRICOCOLI.

che si man-

ore firmat. buntur.

imus uftis.

marene, &

no cerafe

o la flem-

lifeccano,

Te, & ben

aco, per-

tagliano

e appeti-

o con l'a-

ccaro,0-

i riserba-

o miglio-

enti nelle

ne i tem

manonsi

ci

IRI-

0.

Poma eadem dices qua Persica, si tamen amplum His corpus, nobis aurea forma datur. Arboreos inter Fætus suauis sima gustu Armenia, & coleram frigore mala premunt.

Nomi. Lat. Mala Armeniaca, Prasocia. Biricoco Ital. Armeniache, Moniache, & Grifomole, & Bi- li. ricocoli.

Qualità. Sono questi frutti frigidi, & humi- niaci.

di nel secondo grado. Scelta.Le armeniache le quali son così chia mate, perche fur portate d'Armenia, sono le migliori, le grosse, ben colorite, molto mature, con nocciolo dolce, chiamate alberges, & che dall'ossa facilmente si distacchino, et siano

dolcissime al gusto. Giouamenti. Sono grate allo stomaco, leua no la fete, rifuegliano l'appetito, fanno orinare:il lor nocciolo amazza i vermini, & l'infusione fatta con le secche giona alle febri acure; si seccano al sole spartendoli per mezo, er aspergendoli supra zuccaro poluerizato.

Nocumenti. Sono grati allo stomaco, ma lo Stomaindeboliscono, sono più corrottibili che le pe co. sche, muouono il flusso del verre, gonfiano, et riépieno il sangue di molta acquosità, et humi dità, et lo dispogono a corruttione, son di pes

fima

Ammo-

182 F R V T T 1.

sima sostanza, si conuertono in colera, si putre fanno velocemete, riempieno il sangue di mol ta humidità, lo dispogon a cortuttione, & generano febri pestilentiali, & fanno siemma grossa, & viscosa nel fegato, & nella milza.

Nota.

Rimedi. Si deuono pigliare nel principio dellmagiare, benendoci sopra vn poco di buo vino, o mangiandosi appresso anisi, o cibi eóditi con sale, o con specie, o cascio vecchio, benendoci appresso (come si è detto) buon vin vecchio odorisero.

CAROBOLE

Effulcit stomachum post cænam, sumpta, sed ante Profluuiu Siliqua ad vētris facit; ipsa recenso; Aluum dissoluit stomacho nocet, est ea sistens Sicca, atq; vtilior stomacho est lotiuq; ministrat. Nomi Lat. Siliqua. Ital. Silique; Carobe, Carobole, & Guainelle.

Carobe-

Qualità. Questi frutti sono disseccatini,

Scelta. Le megliori sono le fresche, & secche su le grate, che le fresche sono abomineuoli & ingrate al gusto, ma secche diuentano dolci, & aggradenoli, imperoche vi si congela dentro vn liquore simile al mele, col quale gli Indiani condiscono il gengeuo, li mirabolani, sele noci moscare.

Gion

Giouam the fimile a fresche solt gono, & so no l'urina, mente giou flua sostan sican lo sto

fono diffic Rimedi verdi, et d

Nocum

Sicca aluun Sunt Cer His aluus f Crefeit,i

Nomi.
Qualita
de, ma l'ar
Scelta.
Scelta.
fono di d
no le cor
no da fug
te si putte

le palomb

F R V T T 1. 183

Giouamenti. Hanno, le filique un certo che fimile alle ciregie, percioche mangiadosi fresche soluono il corpo, ma secche lo restringono, & sono più vtili allo stomaco, prouocano l'urina, & la lor decottione beuuta mirabil mente gioua alla tosse, per la dolce, & melli-stua sostanza loro; mangiate dopò cena fortisican lo stomaco, & aiutan la digestione.

a, fi putre

rue di mol

ne, & ge=

o Aemma

milza.

principio

o di buô

cibi co=

ecchio, &

co) buon

sed ante

a recensa;

ninistrat.

robe, Ca=

ccatini

& sec-

omine-

uentano

congela

juale gli

abolani,

Gion

tens

Nocumenti. Sono di cattiuo nutrimento, sono difficili a digerire, & soluono il ventre.

Rimedi. Bisogna mangiarle secche, & non verdi, et dopò al cibo.

CIREGIE.

Sicca aluum sistunt, cademá; recentia foluunt s Sunt Cerasa austeris dulcia sana minus, His aluus fluida arcetur, famis improbus ardor. Creseit, idempta siti, quam gula docta Coquo.

Nomi. Lat. Cerasia. Ital. Ciregie. Ciregie, Qualità: Le dolci sono frigide, et humide, ma l'austere sono più frigide.

Scelta. Le migliori cerase sono quelle, che sono di dura sostanza, ben mature, come so- Cerase, no le corgne, et le corbine, che l'acquaiole so- Corgne, no da suggire, che sono insipide, et facilmente si putresanno, delle austere le migliori son le palombine.

M 4 Gio-

Dolci.

Giouamenti . Le dolci muouono il corpo et presto se ne scendono dallo stomaco a basso; magiate la mattina cauano la sete, rinfrescano, et prouocano l'appetito; le secche strin Visciole. gono, massime le visciole; giouano, et sono grate allo stomaco, perche smorzano l'ardore della colera, et tagliano la viscosità della fiema, et fanno venire appetito, massime cotte con buona quantità di zuccaro sopra.

Nocumenti. Sono le dolci nimiche allo sto maco, massime l'acquaiole, generano nel ventre lubrici, et humori putridi, subito si putrefanno, et gonfian lo stomaco, per il vento che generano, quando se ne mangiano assai.

Rimedi. Bifogna mangiarne poche, et appresso, senza intermission di tempo, pigliar cibi che siano di ottima sostaza, salati, et acetosi; non si mangino per cibo, ma per medicaméto da smorzar la sete, et l'ardore di chi si affatica ne'tempi caldi, che in questi tépi son buone per i gioueni, per quei che son colerici, ma son triste per i vecchi, et per i slemmatici.

CORGNOLE.

Corna nocent Stomacho, bruma male grata rigenti, Si tuus illa voret venter, auarus erit.

Corgna- Nomi. Lat. Cornus, Ital. Corgniolo, & ifrutti Corgnioli, & Corgniali li.

Qua-

Qualità leccare va Scelta .

mature.

Giouan fluffi del v paro delle conciano fifà conf alla diffe et condit

8 Nocur cattino,e Rimed feconda

Boambag

Ardua da Cui dec Hac caued Siccan

Nomi Dattilo . Qual ca calid

questi fr mi di ne FRVTTL

Qualità. Hanno facoltà questi frutti de diseccare valentissimamente, et d'astringere.

Scelta. Le migliori son le grosse, et ben

mature.

il corpo,

co a bafe, rinfre-

cche strin

, et sono

l'ardore della flé-

me cotte

o nel ven-

si putre-

vento che

et acetomedica-

e di chi si

i tépi son

i colerici,

mmatici.

tarigenti,

to elon

Mai. ne, et apigliar ci-

ora. ne allo sto

Giouamenti. Sono efficace rimedio a tutti i flussi del ventre, imperoche constringono al Flussi; paro delle nespole, o dei pruni saluatichi; si conciano verdi come l'oliue; et delle mature si fà conserua con zuccaro, et mele, che uale alla dissenteria, et a corroborare lo stomaco; et condite si possono dare a i febricitanti.

Nocumenti . Sono di poco nutrimento, et

cattiuo, et son disficilia digerire.

Rimedi. Si mangino in poca quantità nella feconda mensa, ben mature, et con zuccaro.

DOAT TILI

Ardua dat dulci, pomum tibi palma tepore, Cui dedit apta nimis nomina, forma teres, Hæc caueas, tumidum corpus torpedine replet : Sic cadet vinci nescia palma tibi.

Nomi. Lat. Dactilus, fructus palmæ. Ital. Dattili. Dattilo .

Qualità. Il dattilo contiene in se non poca calidità, quando è fatto dolce, onde sono questi frutti calidi nel secondo grado, et humi di nel primo .

Scel-

& ifrut-Qua-

Scelta. Si eleggan quelli, che siano dolci, maturi, & che di dentro siano sinceri.

Giouamento. Ingrassano, piacciano al sega to, son buoni p la tosse, & lubricano il corpo.

Nocumenti. Generano vn sangue, che subito si muta in colera, nuocono a i denti, & alla
bocca, & fanno venir fuori le morici, mordono lo stomaco, riempiono il corpo di crudi,
& viscosi humori, i quali sono tanto vischiosi,
che fanno oppilatione, non solo nel segato,
ma ancora nella milza, in tutte le viscere, & in
tutte le vene, onde poi si generano lunghe, &
cattine sebri.

Morici.

Rimedi. Sono manco nociui mangiadosi cotti, & conditi con zucchero, come sono gli altri frutti; ouero magiando appresso a i crudi qualche cibo acetoso, ouero conditi con aceto. Non son buoni in nessun tempo, per nessuna età, & nessuna complessione, faluo che quando sono conditi con zuccaro.

FOLCERACHE.

Vtilis est, Lotus stomacho, sed fructu, edendo est. Aluum eadem sistit commendat & oris odorë.

Folcera- Nomi. Lat. Lotus. Ital. Frutti del Loto, & che. Folcerache, & Polserache.

Qua-

Qualità qualità con Scelta.

fresche, & Giouan no a mang

Nocun Rimed

Magna pla Junt Hument Serica bacc

Prælidis

Nomi.

Qualit rate cofi n Scelta. Giona & alla vel

credine d codesa il che disces cortion p FRVTT 1. 187

Qualità. Il frutto del loto è partecipe di qualità constrettiua.

Scelta. Di questi frutti son le megliori le

fresche, & non le secche.

. oniduiguig oc

Giouamenti. Il frutto del loto è dolce, buo no a mangiare, & facile allo stomaco.

Nocumenti . Eristrettiuo del corpo .

Rimedi . Bisogna mangiarne in poca quan-

GIVGGIOLE.

Magna placent, tussim sedant stomachumq; lacef-

Humenti frigent Zezipha temperie . Serica bacca rubens thoraci, & renibus affert Præsidium, nutrit, concoquiturq; parum .

Nomi. Lat. Zizipha, Ital. Giuginbe, & Giug- Giugole

Qualità. Le giuggiole mature son temperate così nel calido, come nell'humido.

Scelta. Si elegghino le mature, & ben rosse. Giou amenti. Giouano al petto, alle reni, & alla vessica: sermano i vomiti causati dall'acredine de gli humori, se ne sa sirroppo, ilquale códesa il sangue colerico, & se materie sottili, che discedono al petto; & si metrono nelle de cottion pettorale, p domare l'agrimonia del san-

o dolci,

o al fega il corpo. the subii, & alla mordoli crudi, vischiosi,

fegato, ere, & in

ngiadosi sono gli ai cruditi con

, faluo

endoests is odore.

Loto, &

Qua-

fangue, & cauar fuori il suo humore sieroso e gioua alla tosse, & all'asprezze delle fauci. Ne i cibi son solamente dalli sfrenati fanciulli, & dalle donne molto le giuggiole desiderate.

Nocumenti. Sono di pochissimo nutrimento; molto malageuoli da digerire, & imperò

molto contrarie allo stomaco.

Rimedi. Bifogna vsarle in poca quantità, & folamente per medicina, & non per cibo, che Siroppo. se ne sà nelle spitiarie lo siroppo giugiubino.

MIRABOLANI.

Tuta Mirabolanum est inter medicamina: confert Ad iecur, ad renes, stomachū́q; et viscera, frenat Scammoniū, tum qua medicamina ferre labore Deijciendo solent, obstructis non datur vnquam.

Mirabolani. Nomi. Lat. Mirobalanum. Ital. Mirabo-

Qualità. Sono frigidi, & fecchi, astringenti, acidi, & constrettini.

Scelta. I più lodati fono quelli, che fon ben maturi.

Giouamenti. I conditi con zuccaro, massime i cheboli, sono migliori de gli altri, che sol uono maco: i mirabolani citrini, cheboli, indi, emblici, & bellirici, seruono più per medicina, che per cibo, & per questo quei, che vorran saper Herbario.

Nocum no i mirab no le opila

Rimed loro, che uero si di

Torpescen.

Vix ale

Igne leui,

Fenicul

Stringit 0

Concogi

Nomi. Qualit mediocre turo, è ue tiuo,corr in falamo hanno ur

> Scelta gna;vogl ghi apric

> borante.

IF IR TV T T II. 189

ran saper le uirtii loro, cerchino nel nostro Herbario, amon of onel and managed

Nocumenti . Solo questo nocumento hanno i mirabolani in loro, cioè che augumentano le opilationi.

Rimedi. Non si diano a gli opilati, nè a coloro, che son disposti a cadere in tal difetto, ouero si diano conditi, & ben preparati.

Count A Vint cold of Sano noco pu

Torpescens Olea exacuit, sed auara palatum Vix alet, arentem mollior aluus amat. Igne leui, nisi salsa, tepens, imitata smaragdos Feniculo, atque acido rore refecta sapit. Stringit Olivarecens condita, refrigerat, egre Concoquitur, Stomacho mitior apta minus.

Nomi.Lat. Oliua. Ital. Oliua.

Qualità. Il frutto quando è ben maturo è mediocremente caldo, ma quando è immaturo, è ueramente più frigido, & più costrettiuo, corrobora, & ferma il uentre; le condite in falamoia fono calde nel fecondo grado, & hanno un poco di virtù astringente, & corroborante.

Scelta. Le megliori fono quelle di Spagna; vogliono effer ben condite, & nate in luo ghi aprici, grosse, & con picciolo osso, come quel-

Oliue di

Opilatio

0,1112ffi-, che sol oli, indi, medici-

che vorran

: confere ra, frenat re labore

fierofo:

uci. Ne

ciulli, &

erate.

trimen-

imperò

ntità,& ibo, che

iubino.

onquam. Mirabo-

tringenche fon

FRVTTI. Oliue di quelle della nobilissima città d'Ascoli,

Afcol.

Opilatio

Giouamenti. Incidono la fiemma nello stomaco, & le condite eccitano l'appetito, & la lor salamoia, lanandosi la bocca, stringe le gen giue, & ferma i denti smossi; quelle che si confernano nell'aceto smorzano la colera, fermano il vomito, & fono molto megliori. Conciafi in diuersi modi, si come nel nostro Herbario habbiamo detto a pieno.

Nocumenti. L'oliue condite dano poco nu trimento, & tardi si digeriscono; le salate inha

mano il sangue, & leuano il sonno.

Rimedi. Bifogna mangiarne in poca quantità, & le condite con aceto son megliori; & che habbiano buona concia; fono buone ne i tempi freddi, a tutte l'etadi, & completsioni si deuono mangiar l'oliue in fine dell'altre uiua de, per corroborar lo stomaco, & aiutar la digestione; ma a'tépi nostri si magiano nel principio, nel mezo, & nel fine delle mense, con le -carni, con i pesci, & con l'oua, ma con grande ne i cibi, errore, perche (come al suo luogo s'è detto)bi fogna ne i cibi feruar l'ordine.

Ones PESCHE

Rore sumus pluuio mox putrescentia, ventre Fida calescenti, si modo prima damur. Mollia laxamus ventres. siccato tenemus, Nos temuit Persis, sed tibi grata sumus. Nomi.

Nomi. Qualit fecondo o

& fecche. Scelta. re,ben co facilment timo fapo non fi star no del co

che coto

di tutte,

Gioua lubricano offo, &ch re nel pris petito, m no, che fia fi infonde diviene u cun uelen sciapito, p no tirato

però egli Nocur rano hun corropor onde gen le duracin FRYTTI 191

Nomi.Lat. Perfica. Ital. Posche, & Persiche. Pesche. Qualità. I frutti fon frigidi, & humidi nel fecondo grado; l'amadole loro poi son calde, & fecche.

nello sto=

to, & la

ge le gen

e fi con-

ferma-

Conciali

Herbario

poconu

late infia

ca quan-

gliori; &

uone ne i

lettionisi

ltre uiua

tar la di-

nel prin-

e, con le

n grande

detto)bi

245.

Jomi.

Scelta. Le megliori perfiche sono le odorife re, ben colorite, ben mature, & che da gl'ossi facilmente si distacchino, che siano anco di ot timo sapore. Si lodano assai le duracine, che non si staccano, che sono più saporite, & hanno del cotognino, & però si chiamano persi-Persiche che cotogne. Le noci persiche son le migliori cotogne. Noci per di tutte.

Giouamenti . Son buone allo stomaco , & Inbricano il corpo, quelle che si staccano dall' offo, & che son ben mature, si deuono mangia re nel principio del pranzo, che generano appetito, ma appresso bisogna beuere vin buono, che sia vecchio, & odorifero, & per questo si infondono nel uino, ilquale non per questo diuiene uenenoso, perche habbia tirato a se al cun neleno del persico, ma diuenta tristo, & sciapito, perche le persiche, che son porose, hã no tirato a se lo spirito, & l'anima del uino, & però egli resta suanito, & senza nirrà.

Nocumenti . Rilasfano lo stomaco, generano humori, che subito si inacetiscono, & si corrópono, p esser di natura molle, & aquosa, onde generano plo più ancora nentosità; ma Duracile duracine no fanno tanti dani, & per lor pro-ne.

prieta

fiche.

prietà generano l'hidropisia, onde alcuni per questo, crededosi di corregerle, le modano, & l'infodono nel vino, ma comettono maggiore errore, pche il lor succo nociuo più tosto vien trasportato allevene, e cosi diuetao piùnociue.

Rimedi. Benasi appresso vn vino buono, odo rifero, & aromatico, esfendos mangiatia stomaco voto; ma le duracine si deuono mangiare dopò pasto, che così rifrescano la bocca del lo stomaco, & la sigillano, come fano parimen te le secche; so buone la state per i gioueni, & per i colerici, ma nuocono a vecchi, & a i flemmatici, & a coloro, che hano lo stomaco debile:ma cotte fotto la cenere son cibo delicatissi mo, & gratissimo a gli ammalati, che li aiutano nelle passioni del cuore; e col lor grato odo Fiato fe- re leuano la puzza del fiato, che vien dallo sto maco; rallegrano l'animo: le secche sono più fane, & fá migliore stomaco, & fermano i flusfi.I nocioli de i persichi magiati leuano il nocuméto de i frutti, giouano a i dolori del corpo, ammazzano i vermi, dissoluono le ventosità, mondificano lo stomaco, & aprono l'opilationi del fegato, & lo cofortano, spezza le pie tre delle reni, & della vessica, & le liberan da gli escremeri flemmatici, & in somma so mol to couenienti per conseruar la sanità, se ogni mattina se ne magiano otto, o dieci; ma a chi hauesse'l fegato troppo calido, bastadue o tre.

rido. Perche fecche.

Pietre.

Pruna, licet u Frigens & Solunt, corde

Nomi.] gne, & se ne

Prandia.

Qualità trouansene & alcune a principio fin del terz

Scelta . ò damasce! le quali son di Soria.

Giouam il calore, le no il corpo per eccitar citanti la se nea, & sen di pruni di tuario dur dio, anisi, &

tità di mer

PRV-

V G N E. O. O.

Pruna, licet uario decorata colore nitescant, Frigens & pluri classa liquore fluunt; Solunt, corda fouent ardentia prima reposcunt Prandia, (unt Sirij nobiliora foli.

Nomi. Lati. Pruna. Ital. Prune, & Sufine Pru Prugne.

gne, & se ne trouano infinite spetie.

lcuni per

dano, & naggiore

osto vien

unocine.

ono,odo

atia stomangia-

occa del

parimen

oueni, &

cai flem-

co debi-

lelicatiffi

eli aiuta-

ratoodo

dallo sto

sono più

noi fluf-

no il no-

del cor-

ventosi-

l'opila-

ză le pie

beran da

a só mol se ogni

ma a chi

lue o tre.

RV-

Qualità. Sono i pruni frigidi, & humidi;ri> Dolci. trouansene di più spetie, & alcune son dolci, Austere. & alcune acerbe, & austere; son frigide nel principio del fecondo grado, & humide nel fin del terzo.

Scelta. Sono molto lodate le damaschine, ò damascene, massime le ben mature, & dolci, le quali son così chiamate da Damasco Città di Soria.

Giouamenti. Purgano la colera, sinorzano Diapruil calore, leuano la sete, rinfrescano, humetta- no. no il corpo, onde si cuoce il lor succo, e serbasi per eccitar l'appetito, & p estinguere a i febri citanti la sete, & se ne sa elettuario con scamo nea, & senza, per soluere il uentre, & có polpa di pruni damasceni, & mana si fa il nostro elet tuario durantino, con infusion di sena, polipo- rio dura dio, anisi, & cinnamomo, che presone alla qua tino. tità di meza oncia nel principio del pranzo, lu

brica

brica piaceuolméte il corpo, & è gratissimo al gusto, come la cotognata.

Nocumenti. Nuocono a quei e'hanno lo sto maco debile, & frigido, a i decrepiti, & slemmatici, & a quei che patiscono dolor colici.

Rimedi. Si rimedia a i nocuméti delle prune magiandole ben mature, nelle prime mése, có zuccaro, ò mangiandoui sopra cibi salati, & beuédoci buon vino; sono ottime per i gioueni, ne i tempi molto caldi, & per quei, che son colerici, & sanguigni.

Seguono i frutti dell'Herbe.

CEDRVOLL

Abstergit Cucumis, friget pariterá; satiuus, Ordine bino humet, uesicaá; ulcera sanat, Vrinamá; ciet, reuocant animoá; liquentes Olfactu, morsusáue canum folia illita sanant Cum vino, a mensis inuat hos arcere ferentes Lethales succos, stomacho nisi forte coquant.

Cedruo-

Nomi Latin. Cucumis fatiuus Ital. Cedruolo. Qualità. Son freddi nel fin del fecondo gra do, & humidi nel terzo.

Scelta. I migliori sono i lunghi grossi, & bé maturi, con colore gialetto, & i piccioli sono migliori de i grandi.

Giouamenti.Rinfrescano mirabilmete quei c'hanc'hanno ar fmorzano date dalla fottili, & ii gua de' fe fciano rafo nè il palar l'ardor de mida, & f fete più v

Nocur nerano fi velenofin in process & di mala frigidi,ch Rimed

falata con ta, tucheta fimi in tut complessio fi faticano caldo, ma to è mano

Aluo, & u At ven F R V T T I. 195

c'hanno ardor nello stomaco, leuano la sete, simorzano la collera, & prouocano l'vrina, mó date dalla scorza, & satte lunghe, & larghe, & sottili, & infuse in acqua fresca, messe su la lingua de' febricitanti, leuano loro la sete, non la sciano rasciugare, & diuentar nera la lingua, nè il palato, anzi smorzano la sete, rinfrescan l'ardor delle sebri, & mantengono la bocca hu mida, & fresca, bolliti con zuccaro leuano la sete più valorosamente.

Nocumenti. Sono durissimi da digerire, generano siemma, & humori viscosi, & tal volta velenosi nel corpo, & nelle vene dalli quali poi in processo di tempo si causano febri lunghe, & di mala qualità, & nuocono a gli stomachi

frigidi, che non li digeriscono mai.

Rimedi. Son men nocini mangiandoli in in falata con cipolla, basilico, dragoncello, menta, rucheta, & pepe, ò altri cibi simili. Sono pes simi in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni. Son cibo per genti rustiche, che sisfaticano assai, & c'hanno lo stomaco molto caldo, ma non è cibo da persone delicate. Cot to è manco nociuo.

Infalata

COCOMERO.

Aluo, & uessice Cucumer, stomachod; salubris;
At venerem obtundit, non bene coetus obest,
N 2 His

ratissimo al

anno lo sto i, & stemr colici. delle pruime mése, ni salati, & er i gione-

ei, che son

iuns, anat, wentes fanant ferentes coquant.

. Cedruolo. condo gra

rossi, & bé cioli sono

néte quei c'han-

Hic hilem subigitá; sitim, stomachoá; calenti, Gratus erit, Medici si sapit arte coqui, Ne diuturna tamen sit concomitata, caueto, Febris in assiduos si datur esca cibos.

Cocome guria. Lat. Anguria Ital. Cocomero, & An-

Qualità. Eil cocomero frigido, & humido nel fecondo grado.

Scelta I. migliori son quelli che sono grandi, & ben maturi.

Giouamenti. E ualorossissimo il cocomero per refrigerio de gl'assetati la state, uale nelle ardentissime sebri che sminuisce il calore, & gioua all'aridità della lingua, i semi son rimedio alle reni, & alla uesica, prouocado l'urina; sono molto conuenienti alli stomachi caldi, & secchi, ristorano quei che patiscono suenimeti, per il souerchio calore; la polpa de i cocomeri, si tiene in bocca p l'aridità della lingua.

Lingua

arida.

Nocumenti. Vsandosi troppo è di cattiuo nutrimento il cocomero, & se presto no passa dallo stomaco, corrompesi, & conuertesi in hu more simile a i mortiseri ueleni, siminuisce il se me genitale, & estingue gl'appetiti venerei, ge nera nello stomaco siema uiscosa, la quale diffondendosi cruda per le uene, cagiona loghissi me febri, fanno i cocomeri a quei c'hanno la siema nello stomaco nausea, & cagionano do-

lor colici,

Rimedi pio dellan de ad alto no, & è p inimici a v plessioni, di seme d nienti, & manco n

> Arrident Fraga

Nomi Quali fecche ne Scelta re, groffe che, & qu di Mont

Gion Zano l'a guono i gato.Le no l'app F R V T T I. 197

lor colici, & passioni ipocondriache.

elenti,

0.69 An-

humido

no gran-

ocomero

uale nelle alore, &

fon rime-

o l'urina; i caldi, &

Cuenimé-

eicoco-

la lingua.

li cattino

nó passa

tesiinhu

uisceilse

enerei, ge

quale dif-

alóghiffi

hanno la

nano do-

lor

102

Rimedi. Non bisogna mangiarlo nel princi pio della mensa, perche a guisa di rafano ascede ad alto; in fine del mangiare è manco nocino, & è più facile a digerire; sono i cocomeri inimici a vecchi, & alle frigide, & humide com plessioni, & il rimedio è di mangiare vn poco di seme d'ameos; a i gioueni sono più conuenienti, & parimente a sanguigni; & cotti son manco nocini.

FRAGHE.

Arrident estate cibis, corruptaq; febrem Fraga creant, oculis uisceribusq; fauent.

Nomi Latin. Fraga. Ital. Fraghe, & Fragole.
Qualità. Sono frigide nel primo grado, & fecche nel fecondo.

Scelta. Le megliori sono le rosse, ben mature, grosse, di grandissimo odore, & domestiche, & quelle de' nostri monti di Serrasanta, & di Monte nero, che le nostre pastorelle portano a noi chiuse nelle scorze de gli arbori.

Giouamenti. Sono al gusto gratissime, smor zano l'ardore, & l'acutezza del sangue, & estin guono il feruor della colera, rinfrescando il fe gato. Leuano la sete, puocano l'orina, & eccita no l'appetito. Il lor uino dissecca i quosi del

N 3 uiso,

FRVTTI.

uiso, e chiarifica la vista applicato a gl'occhi, le Quoffi. uandone le nuvolette, & asterge la pelle del vi Vino di fo guasta da' morbiglioni. Le fraghe nessun veleno prendono da i rospi, ò da serpenti, da qua li son spesso calcare, essendo poco da terra lon tane. Fermano le dissenterie, & i flussi delle do ne, & giouano alla milza. La decottion delle frondi, & delle radici gioua beuuta all'infiam Acqua mation del fegato, & mondifica le reni, & la ve fica, & l'acqua stillata dalle fraghe ferma il flus

fo del sangue in tutte le parti. Nocumenti. Son di poco nutrimento, & facilmente si corrompono nello stomaco; nuoco Vino di no le fraghe fortemente a i tremoli, & paralifraghe. tici, & a quei che patiscono dolori di nerui. Et il lor vino imbriaca. Si putrefanno facilmente, onde chi ne mangia affai, cade spesso in febri

maligne.

fraghe.

di fra-

ghe.

Rimedi. Bisogna, nettate prima dalle frondi, & da ogni bruttezza, lauarle con buon vin bianco, & poi mangiarle asperse di zuccaro. Sono conuenienti ne' tempi caldi a' giouani, & a completioni coleriche, & fanguigne, & a sto machi non deboli, & fi deuono mangiare auan ti a tutti gli altri cibi, & in poca quantità, co-Magyiorf me le cerase, & i mori, & gli altri cibi sugaci.

> MELONI. Abstergit, lapidem minuit Pepo, mitigat estus;

Huic male concocto, pessimus bumor erit.

Nomi.

Nomi.1 Qualita nelfecond del second

Scelta. & di sapo! grati, et cl Gioua

nettano i fete, & e giano affa nella, & dilettaua persiche e Ostia, iq

Nocun ventre, & patiscono tino nutri li humori. cilmentel cosieccita pëdofi ger

Rimed ftomaco: fione, fub trouano r magiar co late, & be

Nomi.Lat. Pepo.Ita. Melone, & Pepone. Qualità. Sono i meloni, & i peponi frigidi nel secondo grado; & i meloni humidi in fin del secondo, et i peponi nel terzo grado.

Scelta. Si eleggano quei, che son di odore, & di sapore esquisiti, al gusto sommamente

grati, et che siano freschi, & maturi.

Giouamenti. Rinfrescano valorosamente, nettano il corpo, prouocano l'vrina, cauano la sete, & eccitano l'appetito; quei che ne mangiano affai s'afficurano dalla pietra, & dalla re nella, & per questo Albino Imperatore se ne Imperadilettaua in modo, che una sera mangiò cento tore. persiche di Campagna, & dieci meloni di Ostia, i quali a quel tempo erano i più lodati.

Nocumenti. Fanno ventofità, & dolori nel ventre, & però se ne deuono astenere quei che pariscono dolori colici, perche generando cat tiuo nutrimeto, facilmete si couertono in quel li humori, che ritrouano nello stomaco, & diffi cilmente si digeriscono, per la lor frigidità, & cosi eccitano vomito, & flussi colerici, & corró pedosi generano febri maligne con petecchie.

Rimedi. Non si deuono mangiare se non a stomaco voto, perche essendo di facile conuer fione, subito si mutano in quell'humore, cheri trouano nel stornaco. E buó rimedio ancora il măgiar col melone il cascio vecchio, & cose sa late, & beuédoci appresso ottimo vino, manó

molto

Meloni. Peponi.

Albino

ouon vin uccaro. puani,& , &asto are auan tà, cofugaci.

l'occhi, le

elle del vi

nessun ve-

ti, da qua

terralon

delle do

on delle

ll'infiam

i, & lave

ma il Auf

to, & fa-

o;nuoco

& parali-

nerui.Et

Imente,

in febri

lle fron-

stus; lomi.

200 FIRIV T TI.

molto potente, & mangiando poi altri cibi di lottima fostanza; sono buoni ne i tempi caldi, & ardenti, & conuengono in ogni età, eccetto che alli decrepiti, che nuocono a slemmatici, & a malenconici grandemente.

Z V C C A.

Succi aquei, curfus rapidiá; Cucurbita, bilem
Vincit, & Iliacum non bene costa, ciet.

Quam bene grata tamé cuicumá; admixta secudat,

Huic externa magis quam sua forma placet.

Zucca. Nomi. Lat. Cucurbita. Ital. Zucca. Qualità. E frigida, & humida nel fecondo grado.

Scelta.Le megliori sono le lughe, fresche, & tenere; le uerdi deuono esser leggieri, & dolci.

Giouamenti. Gioua a i colerici, smorzando la sete, rinsresca il segato, & solue piaceuol-mente il corpo. Le fritte sono molto più sane, che le lesse, imperoche nel friggere lasciano gran parte del loro aquoso humore, & così dan no megliore, & più copioso nutrimento.

Nocumenti. E di cattiuo nutrimento, & si corrompe, cambiadosi con quell'humore che troua nello stomaco, & pche è insipida, riceue quel sapore, & genera l'humor simile a quella cosa, co la qual si codisce. Nuoce a' freddi, & a'

flem-

Hemmatic debolisce fa i dolori

Rimed cose agre, con cose pe,& cipe caldi per

V

L E Ca te si trass mo nutri queste re

I.Sem ni,l'hert luoghi a ti riftora ue non f cofe fi c

mali, ch nelle la III.L

rroppo

flemmatici, genera molta ventosità, & però in debolisce lo stomaco, & nuoce a gl'intestini,

fa i dolori colici, & i premiti.

Conditu

Rimedi. E manco nociua, apparecchiata co ra. cose agre, come agresta, & simili, & parimente con cose salse, & calide, come sono senape, pe pe, & cipolla, & petrosello; è buona ne i tempi caldi per i gioueni, & colerici.

AVERTIMEN NELLE CARNI.

E Carni più d'ogn'altro cibo nutriscono, L perche essendo calide, & humide, facilme te si trasmutano in sangue, & danno grandissimo nutrimento; circa le quali bisogna seruar queste regole.

I. Sempre si auertisca, che gli animali, le car ni, l'herbe, i frumenti, & i vini si eleggano de i luoghi alti, & odoriferi, che sian da ottimi uen ti ristorati, & da soau raggi del sol ricreati, do ue non siano stabbi, nè stagni, & che in esti le cose si conserui lungo tempo incorrotte.

II. Che si suggano tutte le carni de gl'animali, che stanno nelle paludi, & nelle stagni, & nelle lagune, come fono l'anitre, & l'oche.

III.Le carni de gl'animali troppo gioueni & rroppo vecchi, sono cattiue, dure, secche, neruole,

bilem ta secudat,

placet.

tri cibi di pi caldi,

à, eccetto

mmatici,

1 secondo

fresche,& i, & dolci. norzando piaceuolpiù sane, e lasciano & cosidan ento.

nento, & fi imore che ida, riceue le a quella freddi, & a' flem-

uose, & di poco nutrime to, & difficili a digeri re; quelle de gl'animali troppo uecchi, come quelle de' gioueni, sono troppo humide, & pie ne di superfluità, quantunque per il uentre più facilmente discendano.

IIII. La carne de gli animali maschi è più calda, più secca, & più facile a digerire, che quella delle femine, la quale è più frigida, & più humida, & per questo più indigestibile, & quindi auuiene, che la carne delle femine è mi glior per i sebricitant, che quella de' maschi, perche è manco calda, & più humida; & per questo s'hanno da dare la state a gl'infermi le polanche, & non li pollastri.

V. Ogni carne feminina genera sangue cat tiuo, più che quella de' maschi, eccetto le capre, che sono di più laudabil nutrimento, che

non sono i becchi.

VI.La carne salata nuoce, generado sangue grosso, & malenconico, perche dissecca grade mente, poco nutrifce, & genera cattino succo.

VII.La carne grassa, presto si digerisce, genera nondimeno molta superfluità, & per que sto è di poco nutrimento, leua l'appetito, impedisce la digestione, & fa languido lo stomaco, la magra è di maggior nutrimento, & gene rapoca superfluità; onde la mezzana tra queste due è la più prestante, perche genera sangue temperato.

VIII.

- VIII.Le leggieri, pi che quelle questo son tendono p corpo, per rifcono, pe do, spirito mente, &

ri di quell to da loro ro effercir più secco, monti, & più longo co graffo, fluità, meg megliore ! humidi de dità dell'a

IX.Le

X.Ne'r ni', che d nienti, ma eta, & pe ni, che ha

XI. I che è di te calda dell C A R N I. 203

leggieri, più fecche, & di più facil digestione, che quelle de gli animali quadrupedi, & per questo sono conuenientissimi a coloro, che attendono più a gli esserciti dell'animo, che del corpo, perche più facilmente de gl'altri si dige riscono, perche generano sangue chiaro, mondo, spiritoso, & molto atto a gli esserciti della mente, & alla speculatione dell'intelletto.

ri di quelle de' domestici, & il sangue generato da loro ha poche superfluità, per li molti lo
ro esserciti, & fatiche, & pche viuono in aere
più secco, massime quelli, che soggiornano ne i
monti, & per questo la carne loro si conserua
più longo tempo incorrotta, perche hanno po
co grasso, & per questo generano poche super
sluità, meglio nutriscono, & generano sangue
megliore: ma gli animali domestici sono più
humidi de i saluaggi, per l'otio, & per l'humidità dell'aere, nel quale stanno.

M. Ne'tempi, & complessioni humide, le car ni', che declinano alla siccità sono più connenienti, ma i tempi, & complessioni secche, & età, & per i vecchi sono più a proposito le car ni, che habbino dell'humido.

X I. La carne del castrato è megliore, perche è di temperata complessione, perche è più calda delle seminine, & de maschi più frigida.

III.

ia digeri

i, come

de, & pie

entre più

chi è più

re, che

ida, &

tibile, &

ine è mi

maschi,

& per

fermile

igue cat

o le ca-

to, che

fangue

a grade

fucco.

ce, ge-

per que

to, im-

stoma-

& gene

a que-

ra fan-

XII. La carne di animal negro è più leggiera, & più soaue, che quella di animal bianco.

XIII. La carne, che circonda l'offo, è di più laudabile nutriméto, & la carne della parte de flra è più leggiera, & più facile a digerire della finistra, & quella della parte anteriore è me glio della posteriore, perche le carni anteriori sono più calde, & più facili a digerirsi, ma le posteriori son più frigide, & più grosse; & la carne, che è più propinqua al cuore, è più soste te, che qlla, che n'è più lotana, perche corrobo rata dal calor del cuore, si fà più atta a notrire.

XIIII.Le carni, che declinano alla ficcità, bi fogna lessarle, & quelle, che declinano all'humidità arrostirle, per cotéperare l'humidità lo ro, & per questo le carni di conigli, di lepori, di cerui, & caprij, bisogna lessarle, & l'elissatio ne tépera la loro ficcità; ma la carne di porco, di castrato, & di montone, si deue arrostire.

XV.La carne arrostita nello speto, è grossa, & di gran nutrimeto, ma si digerisce più disticilmete, che quella che si lessa, & per questo no bisogna riempirsene: la lessa è di più facil digestione, dà più laudabil nutrimento, & per questo è più coueniete, che l'arrostita. Ma è da notare, che le carni molto grasse, bisogna arrostir le, & le magri p il più lessarle, pche il suoco cosuma la grassezza loro, si come la magrezza riceue humidità dall'acqua. Nel pranzo si coue

gono più le che essedo glio si dige stidio, naus digeriscon

Anniculu. Pingui

Nomi.
Qualità
do,& hun
mido nel t
do ha l'an
tà,che fub
re, manca

Scelta.
fia nato d
be odorat
Giouar
cile a dig
d'herbe c
conico, 8
caldi; & 1
colerica,

allattaèr

C A R N I. 205

gono più le carni lesse, &nella cena l'arrostite, che essedo più dissicile a digerire, la notte meglio si digeriscono. Le carni fritte generano sa stidio, nausea, granità di testa, & dissicilmete si digeriscono, se bene sono di gran nutrimento.

ù leggie-

oianco.

o, è di più

parte de

erire delore è me anteriori

si, ma le

è più psta

corrobo a notrire.

ficcità, bi

miditàlo

li lepori,

l'elissatio

di porco,

rostire.

è grossa,

più diffi-

questo no

facil dige

per que-

a è da no-

aarrostir

μοςο có-

grezza ri-

zoficoué

gono

AGNELLO.

Anniculus placeat, vel si sine testibus Agnus, Pinguior est Hædo, quum calet olla nores.

Nomi. Latin. Agnus. Ital. Agnello.

Qualità. El'agnello calido nel primo gra-Agnello, & humido nel fecondo, ma il lattante è hu mido nel terzo, & ha molta uiscosità, ma quan do ha l'anno, non abbonda di tanta humidità, che subito leuato dal latte gli cresce il calo re, mancandogli l'humidità.

Scelta. Che fia di un'anno, maschio, & che fia nato di primauera, & habbia pasciute herbe odorate.

Giouamenti. Genera buon nutrimento, facile a digerirfi, massime quando si è pasciuto d'herbe odorisere, vale contra l'humor malen conico, & gioua a coloro, che stanno ne i paesi caldi; & ne i tempi caldi, & a quei che sono di colerica, & adusta complessione. Quel che no allatta è miglior, facilmete si digerisce, genera

buo-

CARRINI 205

buono, & più copioso nutrimento.

Nocumenti. La carne d'agnello giouane lat tante, è humida, viscosa, escrementosa, mucilla ginosa, & di grosso nutrimento, & per questo nuoce molto a i flemmatici, & massime a i vecchi, ne i tempi, & paesi freddi, genera molta viscosità nello stomaco, perche ha in se souerchia humidità, & tanto più quanto è più giouane; non è conueniente a gl'infermi, mallime Mal ca- a chi patisce mal caduco, ò altre passioni del

duco. ceruello, & de'nerbi.

> Rimedi. Non si mangi se non di un'anno, & che non habbia vsato il coito, & cuochisi arro sto, con saluia, rosmarino, aglio, & garofani, & con altre cose calde, che dissecchino l'humidità, & mangiandola questa carne, si accompagni con carne salata, & menta; si mangi con sal se che habbino dell'incissuo, & del disseccatiuo, come è la falsa fatta di mostaccioli Napoli tani infusi in aceto, pestandoli bene, & aggiun gendoui succo di petrolello; ma arrostita è molto meglio, che bollita.

Salfa.

B E C C O. nomb a

Cum male olet, siccat, fit ia Caper improbus, absit, Et cadat ante focos uictima Bacche tuos.

Nomi.Lat. Caper, & Hircus, Ital. Becco. Becco. Qualità. E questa carne calda, & secca, & deigioue strati.

Gional fatament

Nocun digerire, ilmalcad sposti a qu mor male

> Rime giar que fia leffa ce gi con ag ciui, & in ne è più se

> > BOY

Assiduos h Cuimar Terreabil Nunce

Nomi. ue, Vitello Qualit

mogrado uicina all carni giou

ARNI 207 de i giouenl è manco male, massime se siano ca Arati.

Giouamenti. Gioua a quei, che sono smisuratamente graffi.

Nocuméti. E carne puzzolente, è difficile a digerire, & genera cattiuo nutriméto, patisce il mal caduco, onde a gl'huomini, che sono disposti a quel male è pernitiosissima; genera hu- duco. mor malenconico, & ventoso.

Rimedi.Bisogna in tempo di necessità, mangiar questa carne, che sia grassa, & giouene, & sia lessa con herbe odorate, & cauoli, & si man gi con agliata; i becchi castrati sono manco no ciui, & i montani son manco fetidi, & la lor car ne è più secca, che quella del domestico.

Cottura.

BOVE, VITELLO, E TORO.

Assiduos habeant, uitulos tua prandia in usus, Cui madida & sapido iun catepore caro est. Terrea bilem affert, terram digesta per annos Nunceme, sic stomacho fit leuis esca tuo.

Nomi.Lat. Bos, Vitulus, & Taurus. Ital. Bo-Bue. ue, Vitello, & Toro.

Qualità, Ela carne di uaccina fredda nel pri mo grado, & secca nel secondo, ma quando è uicina alla natiuità ha più dell'humido, che le carni gioueni de gli animali, che pinatura son

fec-

Napoli caggiun rostita è

buane lat

mucilla

er questo

e aivec-

nolta vi-

e souer-

più gio-

mallime

fioni del

anno, &

hisi arro

ofani, &

humidicompa-

i con sal Teccati-

us, absit,

:0. cca, & de

fecchi, fono temperate. Salas lasuo a las

Vitella.

Toro.

Vacca.

Scelta. Il boue deue esser giouane, & graffo, & auezzo all'aratro; la uitella, che fia lattante, & di madre, che habbia pasciuto di otti mi pascoli.

Giouamenti. Il bue è di grandissimo nutrimento a quei che molto si affaticano, & genera loro molto sangue, & stagna il flusso colerico: la vitella da grandiffimo nutriméto, &gene ra ottimo sangue, facilissimaméte si digerisce; la campareccia è men buona della mongana.

Nocumenti. Il bue è di pessimo nutrimento, tardi si digerisce, genera narici, & infirmità maléconiche; la vitella è di grossa sostanza, & per questo nuoce ai conualescenti. Il toro è peggior di tutti, ch'a carne groffa, febrofa, du ra, secca, fetida, & di cattino nutrimeto; la vacca è cattiuissima, massime la vecchia.

Rimedi. La carne di vaccina si tenga nel sale per vintiquattro hore, & si cuoca bene: la ui tella cuocafi in compagnia di galline, o cappo ni grassi, & ponghisi seco il petrosello.

BVFALO.

Bubalus hinc abeat, neve intret prædia nostra, Non edat bunc quisquam, sub iuga semper eat.

Nomi. Latin. Bubalus, Ital. Bufalo.

- Qualità che non file gl'antichi, gia da mol il fegato, la allattano,

Scelta Si Giouan chenone

Nocum neranutri questa car Ro, moue i Rimedi ua, & ha m Namsa

मार्डिशा १३ Hadulus ad Vix cale

Nomi. 1 Qualità condome ta tra Phu

Scelta. non arrivi & siano ma

Qua-

Bufalo.

Qualità. La carne del bufalo è carne groffa. che non si legge, che entrasse nelle mense de gl'antichi, nondimeno a i tempi nostri si mangia da molti, & filodano i lombi di bufaletti. il fegato, la lingua, & le zine delle femme, che allattano, & è cibo ordinario de gli Hebrei.

Scelta Sia giouene, & grasso.

& graf-

fia lat-

diotti

nutri-

k gene-

coleri-

,&gene

gerisce;

ngana.

trimen-

infirmi-

oftanza, Il toro è

rosa, du

ila vac-

a nel sa-

ene:la ui

o cappo

Stra, nper eat.

Qua-

Giouamenti. Si mangi in poca quantità, per

che non è da stomachi delicati.

Nocumenti. Difficilmente si digerisce, genera nutrimento groffo, & viscoso. Mangiata questa carne fresca, oltre che è ingrata al gu-Ro, moue il flusso del corpo. and non ala, on

Rimedi. Salata questa carne è manco noci-

Nam sapit escamale, que datur absque sale.

CAPRETTO. Lam canibus lacusos minigire, can lacer udam

Hadulus ad domini saltet, sed frigidus, aras. Vix calet,ille agris uda alimenta feret

Nomi. Latin. Hedus. Ital. Capretto.

Qualità. E di caldo temperamento fin al se- Capretcondo mese, & è carne laudabile, & tempera- to. ta tra l'humidità, & ficcità.

Scelta. Si elegghino i negri, & rossi, ma che non arrivino a sei mesi, anzi che siano lattanti, COSTS. & siano maschi. Gio-

duco

Giouamenti . Da ottimo nutrimento, si digerisce presto, conferisce alla sanità mirabilmente, gioua grandemente a gli infermi, &a i connalelcenti, & a coloro, che non molto si af faticano, & a gli studiosi. A manual el otapo

Nocumenti. Nuoce il capretto a i uecchi decrepiti, & a quei che hanno lo ilomaco frigi do, & acquoso. Nuoce a quei che molto si affa ticano, & a quei che patiscono dolori colici,

Mal ca- o mal caduco. duco.

Nocament Difficilmente Rimedi. Sirimedia cocendolo ben bene, & non allesso, ma arrosto, massime le parti di dietro, che non sono tanto humide, quanto quelle dauanti, & si mangino con aranci, la lessa si mangi fredda. ua, & ha swighor (apore.

CARPIO.

Nam lang formale and datur obline

Iam canibus laqueos iniungite, can lacer udam Tingit bumnum roseo sanguine Capreolus. His optata feret nobis fomenta calore. V da leui, modicis mox q; fouenda focis.

Damula adusta magis, si matris ab ubere rapta est. Huic prior in nostro forte erit orbe locus.

Caprio. Nomi.Lat. Capreolus, & Dama. Ital. Caprio, Damma. Capriolo & Damma.

Qualità. E caldo, & secco nel secondo grado.

Scel-

Scelta. Si me, quelli c citati, che ri, diuengo che genera dimeno tir quasi quell

Giouan to, &inc nagge, val f magrait

> Nocum perche ge no a patir chio, che cattino ci

> > Rimed olio, ò co humida, 8 fi alle taur rostita,& i flemmat i colerici.

Dente 1m

Huncam Malue

Scelta. Si eleggano de i caprij, & delle dame, quelli che siano giouani grassi, & assai eser citati, che cosi si dissoluono loro i tristi humo ri, diuengono più facili a digerire, &il sague che generano ha pochissime superstuità, nondimeno tira un poco al malenconico, come quasi quello di tutte l'altre siere.

Giouamenti. E di grande, & buon nutrime to, & in questo supera tutte l'altre carni seluagge, vale contra la paralifia, dolori colici, & f magrai troppo graffi. A pued é encreo, aug

Nocumenti. Nuoce ai magri, & estenuati, perche generando sangue asciutto, ne vengono a patire i nerui, massime se l'animale è vecchio, che allhora è più difficile a digerire; è cattino cibo ne i tempi caldi la mana i cabilo

Rimedi. Quando si cuoce, si bagni assai co olio, ò con graffo, acciò la carne fi faccia più humida, & più facilmente si digerisca; magiasi alle tauole de i grandi questa carne lessa, arrostita, & in pasticci, si conuiene l'inuerno per Pasticci. i flemmatici, ma non conferisce a'gioueni, & a i colerici. Si querelano questi animali così,

Dente timetur aper defendunt cornua Cerut; Imbelles Damæ quid nifi præda sumus ?

CRSTRATO.

Hunc amo, si duri per pascua Montis anhelat: Maluero si auri uellere diues erit.

Nomi.

to si affa ri colici, bene, & ti di die-

nto quel-

la lessa si

nto, si di-

mirabil-

rmi, &a

noltoliaf

i uecchi

aco frigi

udam olus.

rapta est. us.

1. Caprios

lecondo

Scel-

ARNI

Caftra-

Nomi. Lat. Veruex Ital. Castrato.

Qualità. E questa carne calda, & humida temperatamente. onouloub it hos sus

Scelta. Si eleggano i gioneni d'un'anno, che cosi la carne loro è molto buona, & molto con ueniente persani, & per gli ammalati, massime fe i pascoli loro saranno in colli d'herbe odori fere, come son inostri di Gualdo, che così que Haèmeglio di tutte le carni il offque aix of

Giouamenti. Genera questa carne buon san gue, perche è soaue, & di buon nutrimento, & facilmente si digerisce. Il brodo, di castraro è ottimo, & vale molto contra l'humor malenconico, & mantiene l'humore in temperamento, & equalità; fi mangia lessa con petrosello, ouero i quarti di dietro arrostiti, con rosmarino, & aglio battuti ben prima con i bastoni.

Nocumenti Quando il castrato è vecchio, nuoce la sua carne, perche si dissecca, si per la età, sì ancora per il mancamento de' tellicoli, & è difficil a digerire, & manca della suanità,

minatici, ma non conferice a gr. sitarg & Rimedi. Non si mangi la carne de i vecchi, & mangiando quella de i gioueni cotta a lesfo, si accompagni con herbe aperitine, & cordiali, & cotta arrosto, si accompagni con saluia, rosmarino, & aglio, come si è detto: è buona questa carne in tutti i tempi, in tutte l'etadi, in tutte le complessioni, & in tutti i paesi.

CER-

Terreus eft, Nefugia Sincrearent

Esca can Illauenenat Sicnibil

Nomi. Qualita nel fecond Scelta. che sia stat

Giouan castratie l to, che così ceruo abbr lenofi;& l'o molto coro fi mette ne

Nocum malenconi sce,&èdi & fa trem

Rimed ni, d'aïali g do, ouero ne la sua m & humida

anno, che nolto con ,massime be odori cosique

buon fan nento,& astrato è r maleneramen-

trosello, rosmariastoni. ecchio, sì per la testicoli,

Suauita, vecchi, ta a lef-, & corcon saleè buotel'etapaesi.

ER-

mangic nin fector ving Bergine le fare man-

Terreus eft, uolitat sed Ceruus: retiatendas

Ne fugiat, neruis cum tumuere faues.

Si uereare nigram bilem, sit captus anbelo.

Esca cani, cordis sed prius ossa legas. Illa uenenatum poterunt depellere uirus.

Signibit est penitus, quod fine laude uoces.

Nomi. Lat. Ceruus. Ital. Ceruo.

Qualità. E caldo nel primo grado, secco Ceruo. nel fecondo.

Scelta. Si elegga giouene, o lattante, ouero che sia stato castrato.

Giouamenti. La carne de i cerui piccolini castrati è lodata per carne di buon nutrimento, che cosi perde ogni malitia; il corno del ceruo abbrusciato, scaccia tutti gli animali ve lenosi; & l'osso, che si ritroua nel suo cuore, è Osso del molto cordiale, resiste a i veleni, & per questo cor di si mette nelle teriache.

Sinc.

Nocumenti. Questa carne genera grosso, & malenconico humore, difficilmente si digerisce, & è di poco nutrimento, genera paralisia, & fa tremuli, & quartanarij.

Rimedi. Cocedosi in copagnia d'altre carni, d'aiali graffi, ouero in pasticci, có molto lar Pasticci, do, ouero sia di cerui gioueni, o castrati, depo ne la sua malitia; no si mangi la state, massime

da

da i vecchi, & da i malenconici, l'inuerno si mangia più securamente, perche la state mangiano vipere, & serpenti, il lombo è la sua partemegliore?

CONIGLIO.

Credideram leporem, sic forma simillima fallit, Ambo Super fætant, dente uel aure pares . Ambo timent, distant tamen, vda cuniculus affert Fercula, uiscosum semimitata gluten. Hunc torre igne tamen, suffossa euertere Castra

Bethydis audebit si modo credis aquis .

Mine.

Nomi. Lat. Cuniculus. Ital. Coniglio, & picciol lepre, per la gran similitudine, che con quello tiene, & dal continuo caminare, che egli fà sotto Coni- terra, hanno imparato i soldati di far le mine, onde glio. diffe il Poeta.

Gaudet in effossis habitare Cuniculus antris, Demonstrat tacitas hostibus ille vias.

Qualità. E freddo nel principio del primo grado, & secconel secondo, & la sua carne è manco secca della leporina, & di men cattiuo nutrimento.

Scelta. Si elegga il gionane, grasso, d'inuerno, & che la sua carne all'aria della notte sia diuétata tenera, & frolla, che i vecchi han carne impura, poco sana, & poco grata al gusto.

Giouamenti. Da buon nutrimento, & copiolo

piolo, col me, che ri no gste ca le leporin più facilm &giouan

Nocur meaide ragrosso non è qu

Rime cendola herbe od nella,&l

Nil iuuat Glis til Nec ping Interd

Nomi simile a i me, or l'i mangia g Poeta, Totan

TET

pioso, cosuma l'humidità superflue, & le siemme, che ritroua nel stomaco, & lo costorta, somo que carni più biache, nè tato secche come le leporine, & p questo meglio nutriscono, & più facilmete si digeriscono; prouoca l'orina, & giouano a coloro, che patisco l'elesantias.

Mocumenti. Nuoce a i malenconici, massime a i decrepiti, & ne i tempi caldi, che genera grosso nutrimento, & non molto buono, & non è questa carne molto grata al gusto.

Rimedi. E manco nociua questa carne, facendola vn poco bollire, & poi arrostirla con herbe odorifere, garofani, noce moscate, o canella, & lardo, o strutto.

GHIRI.

Nil iuuat ombrosi latitare cubilibus antri Glis tibi, vita & mors hic tibi somnus erit. Nec pingui nocuissemalo, ingeniosa libido Interdicta gula noxia quaque vocat.

Nomi. Lat. Glis. Ital. Ghiro, è animale molto Ghiri. simile a i topi, che la maggior parte dell'anno dorme, & l'inuerno per il sonno si ingrassa, ma la state mangia ghiande, noci, & castagne, onde disse il Poeta,

Tota mihi dormitur hyems, & pinguior illo Tempore sum quo me nil nisi somnus alic.

) 4 Qua-

a fallit; pares. culus affert

inuernosi

fate man-

la sua par-

io, & piccon quello gli fà sotto mine, onde

us antris, pias. lel primo a carne è n cattiuo

d'inuernotte fia han carl gusto. to, & cobiolos

Qualità. Son calidi, & secchi.

Scelta. Si elegghino i graffi, & groffi.

Giouamenti. Nutriscono gagliardamente, & fon al gusto dilettenoli; appresso i Romani furono in gran pregio nelle mele loro; ma appresso i Greci no furono in alcuna cossideratio ne Sono vtilissimi a i paralitici, e giouano a qi che patisco la fame canina, pla graffezza loro.

Nocumenti. Se non fon graffi, difficilmente si digeriscono, & generano humor malenco nico, & frigido, & grosso nutrimento; & essendo troppo graffi distruggono l'appetito, of-

fendendo lo stomaco. en a seminolo advad

Rimedi. Si mangiano fritti nella padella, oueramente arrostiti con herbe odorate, & specie, o sale, & cose aromatiche.

LE POR E. MARIE

Auriti Leporis mihi pulpamenta reponas, His meus abradi iam didicit stomachus. Ignea sunt, aluum durant, sed renibus arctas Et femori norunt bec reserare uius . Iuppiter alme, datur lepori si sexus uterque, Nec fera, nec malus est, omnibus esca placet. mangia phiands, notife capagat, and affer if

Nomi. Lat. Lepus. Ital. Lepre, & Lepore dalla leggierezza de piedi cofi detto, & dalla uelocità del corso, che gli sono state date in cambio deldell'armi, p dori . . .

Qualità do, & cald Scelta. cani nella

uerno, &1 Giouan &gratial faluia, oue fattone p uan a que no smagri

Scherzand Siquane Form os Sinon de

- Edict - Il fangu alla dissent aiflussiin ni, & della stito giou & col med fāciulli,&

col brodo Nocum fo fangue,

co aceto

Lepre.

dell'armi, per difendersi dalle bestie, & da i cacciadort esibuft add in s. d.

Qualità. E la lepre seccanel secondo grado, & caldanel principio del primo.

Scelta. La megliore è la giouene presa da i cani nella caccia, con molto trauaglio, fia d'in uerno, & la carne si frolli al sereno della notte.

Giouamenti. I leporotti son molto soaui, & grati allo stomaco, cotti in acqua, vino, & faluia, ouero arrostiti con saluia, & garofani, o fattone pasticci datoli prima vn bollore; gio- Smagriuan a quei, che son troppo grassi, & desidera-re. no smagrire. Fan buon colore in uiso, onde scherzando disse il Poeta,

Si quando leporem mitis mihi, Gellia dicis, Formosus septem Marce diebus eris,

ot Si non derides, fi uerrum Gellia narras, Edicti nunquam Gellia tu leporem?

Il sangue della lepre mangiato fritto gioua Renella alla dissenteria, alle posteme de gl'intestini, & a i flussi inuecchiati, rompe la pierra delle reni, & della uessica; il ceruello della lepre arrostito gioua mangiato al tremor de i membri, & col medesimo si facilita l'uscita de i denti a' făciulli, & sminuisce il dolor, il quaglio beuuto co aceto giona al mal caduco, facendo bagno col brodo della lepre, côferisce a i podagrici.

Nocumenti. Tardi si digerisce, genera gros fo fangue, stringe il uentre, induce uigilia, &

offi.

lamente,

Romani

; ma ap-

ideratio

ano a qi

zaloro.

icilmen-

malenco

& effen-

ito, of-

adella,

rate, &

6, placet.

Lepore alla uecambio del-

fogni fastidiosi, gna sague maleconico, onde nuoce a i maleconici, & a qi che studian, & dà poco, & cattiuo nutrimeto, & sà maleconico.

Rimedi. E manco nociua cocendosi piena di lardo, o di altro grasso, con molte specie a-romatiche. Non è buona se non l'inverno, & per i gioueni, & per i fanguigni.

MONTONE.

Non Aries facilis coctu est, alimenta ministrat Pessima,nec gula, ventriculove placet.

Motone. Nomi. Lati. Aries. Ital. Montone.

Qualità. E simile alla carne di becco, ma più facile a digerire.

Giouamenti. Non ha in se virtù alcuna, & per questo è stata dalle mense sbandita.

Nocumenti. La carne del montone, tanto giouene quanto vecchio, è di cattiuo nutrimento, difficile a digerire, & infiame, percioche è di fetido odore, & di cattiuo sapore, & similmente quella della pecora.

Pecora. Rimedi. Il vero rimedio è di non mangiarne, & sbandirlo dalle mense, come abomineuole, & nociuo.

PORCO DOMESTICO.

Sus tibi cænoso sit cæna domesticus ore,
Grata ferat nobis mensa byemalis aprum.
Nomi.

Nomi. Qualit do nel fin mido, & fuggire,p

Scelta po piccio età,& sia & ne i m

Giournutrime nocal'or fon buon cer conl' porito il

Nocu

fone delin podagre lattate, & fcola, & fà, & con na nello ci, pietre fcrofe ha malécor quelli ci fta carn

gna, rila

ca la nav

Nomi. Lat. Sus. Ital. Porco.

Qualità. E caldo nel primo grado, humi-Porco. do nel fin del secondo, ma il lattante è più humido, & per questo le porchette si deuono fuggire, perche apportano molto danno.

Scelta. Quello è megliore, che sia nè troppo picciolo, nè troppo vecchio, ma di meza età, & sia maschio, & alleuato alla campagna,

&ne i monti.

ico, onde

lian, & dà

léconico.

osi piena

specie a-

gerno, &

ministrat

to Me Tant

ecco, ma

cuna, &

e, tanto

o nutri-

percio-

pore, &

nangiar-

omine-

0.100

um . 0 Jomi.

dita.

Giouamenti. Dà copiosissimo, & lodeuol nutrimento, matiene il corpo lubrico, & prouoca l'orina, i presciutti, & l'altre parti salate fon buoni per eccitar l'appetito, & per cuocer con l'altre carni, che dalor gratia, & fà sa-

porito il bere; incide le flemme.

Nocumenti. Nuoce questa carne alle persone delicate, & che viuono in otio, fà venir le podagre, & la sciatica, massime se è di porco lattate, & pche è troppo humida, & troppo vi fcosa, & di molti escreméti, facilméte si putre fà, & couertesi nelli humori cattiui, che rittoua nello stomaco, genera siéma, & dolori coli ci, pietre nelle reni, & opilatioi del fegato; le scrofe hano la carne legnosa, &piena d'humor Scrofe, maléconico, generano grosso nutriméto, onde quelli che frequetano il mangiar troppo questa carne, abondano di molti escremeti, l'assogna, rilassa lo stomaco, leua l'appetito, prouoca la nausea, & facilmete si couerte in colera. Ri-

Bere.

Rimedi. E manco nociuo il porco mangiato in poca quantità, di meza età, & che la carCottura. ne fia magra, ma d'animal graffo, faliprefa, arrostita fresca, con herbe odorate, oueramente
cotta nella graticola con sale, finocchio, o pitartima, che cosi è più gioconda al gusto, & è
più sana, perche non ha tanta superssua humidità; è buona questa carne ne i tempi mosti
freddi, per i gioueni che hanno lo stomaco
caldo, & che molto s'affaticano; ma nuoce a
vecchi, a studiosi, & ad otiosi.

PORCO SILVESTRE.

Sus tibi cenoso sit cæna domesticus oro,
Grata ferat nobis mensa hyemalis Aprum,
Ille licet currat de uertice montis, aquosæ
Carnis erit, pluri sed tamen apta cibo est.
Hunc feritas syluæq; domant, & inania saxa.
Post melius posita rusticitate sapit.

Cignale. Nomi. Lat. Aper. Ital. Cignale, & Porco feluaggio.

Qualità. E caldo nel primo grado, & humi do temperatamente, percioche non ha tanta humidità, quanto ha quella del domessico, ilche nasce dalla fatica, dell'aria, & da i pascoli.

Scelta. Il megliore è il giouane, grasso, & preso nella caccia d'inuerno, & sia frollo.

Giouan
per il più a
ne, che pft
la de' porci
uagado, &
fti come i
Ifola di S
come i fal
no di que

no otiofai co debile feremétia

Rimedi fi questa co sticci con fuperfluita na se non! rici,&san

Vtere Echi Humet e Febribus ar Proficit

Nomi. giore Istria ce, & Spine nangiaela carrefa, aramente 0, 0 pi-10, &è humi-

i molti tomaco nuoce a

1178 g

Porco

& humi a tanta tico, ilascoli. affo, &

0.

Giouamenti. E nobilissimo cibo, si mangia per il più arrosto, dà copioso nutriméto, è carne, che psto si digerisce, la meglior carne è glla de'porci filuestri, che più liberamere uanno uagado, & massime ne i moti; si insalano questi come i domestichi, & serbansi all'uso. Nell' Isola di S. Thome, tanto i porci domestichi, come i saluatichi sono ottimi, che si nutriscono di quelle canne, onde si caua il zucchero.

Nocumenti. Nuoce a gli huomini che viuo no otiosaméte, & a quelli, che hanno lo stoma co debile, & pieno di fleme, perche genera escreeneti affai in quelli, & accresce l'humidità.

Rimedi. Si leua il nocumento loro cocendo si questa carne in brodo lardieri, ouero in pasticci con molte spetie, che cosi si consuma la superfluità di questa carne, la quale no è buona se non l'inuerno, per quelli, che sono colerici, & sanguigni, & che si esercitano assai.

SPINOSO.

V tere Echino Hilaris, stomachu fouet, Ilia mollit, Humet & prina firmat loca lassa fluentis. Febribus antiquis cibus est aptissimus, agris Proficit & neruis sale si conditus edatur.

Nomi. Latin. Echinus, & Herinacens: il mag- Riccio. giore Istrix. Ital. Riccio terrestre: il maggiore Istrice, & Spinoso. Spinosoma advong stulk

Qualità. E il maggiore, & minore spinoso,

freddo nel primo grado.

Scelta. Quello spinoso è il megliore, che sia stato per un gran pezzo trauagliato nella caccia, in tempi molto freddi, & che all'aria sospe

fo, sia diuentato frollo.

Giouamento. Dà gran nutrimento, risueglia l'appetito, sà dormire, & dà forza a quelli, che molto s'affaticano, & la sua carne mangiata non lascia sconciare le grauide, giona a gli hidropici, & a quei che patiscono elesantia, & renella.

Nocumenti. E la carne del riccio, & dello spinoso tarda da digerirsi, genera molta siem ma, & molta viscosità, auméta l'humor maléconico, & nuoce a quei che patisco le morici.

Rimedi. Perde la sua malitia qsta carne, co cédosi in pasticcio có molte specie, ouero arrosto, có herbe odorifere, aglio, & canella, ma che sia diuentata tenera, & frolla al fereno, & si conuiene ne i tempi freddi, come si è detto.

AVERTIMENTI NELLE PARTI DE GLI ANIMALI.

Parti de Ra le parti de gli animali, alcune son megliori gli ani- dell'altre, pcioche tutte l'estremità, come il ca-

po,il collo,i rē,di poco,£ re,ma più l'ali,circa il

PAR

Quadruped

R da nir
Sunt aquel

Carne n

Colla, iecu

Gallina,
Pes placet
Aerios r
Det nolucro
Pulmon

Capo .
cóplefion
to fono me
corpo, pro
tan gli app
po ingroff
grana lo fi
duficilme
ri fatti có

con altre

primo gra

po,

po, il collo, i piedi, la coda, sono rispetto al resto, dure, di poco, S grosso nutrimento, S dissicili a digerire, ma più saporite S megliori sono le parti circa l'ali, circa il collo, circa il petto, S circa il dorso.

PARTI DE GLI ANIMALI.

Quadrupedum effodias oculos, cerebella uolucrum

Manimis, calidum ni piper addis erunt.

Sunt aquea, E plunio si turgent ubera lacte,
Carne minus sapiunt, nec sine lacte placent.

Colla, iecuri; calent, collum, sed fortius humet,
Gallina, Anser, Anas, mollius hepar habent.

Pes placet anterior, sed non minus ala, tepores
Aerios non est bac imitata minus.

Det uolucrum aerios renes coquus, ipse lienem,
Pulmonem, ventres, siccaá; corda uores.

Capo. Il capossa d'animale temperato in cóplessione, & di età mediocre: quei di capret to sono megliori, da grandissimo nutrimeto al corpo, prouoca l'orina, soluo il uentre, & ecci tan gli appetiti venerei, ma magiandone troppo ingrossa l'humor sottile, & genera i grossi, grana lo stomaco, pche tardi si digeriscono, & dissicilmente passano, se no si magia con sapori fatti có senape, come mostarda sorte, ouero con altre cose aromatiche; è il capo caldo nel primo grado, & humido nel secondo; è per i gio-

Capo

ELLE ALL

pinoso,

e, che sia

ella cac-

rifue-

aquel-

ne man-

giouaa

o elefan-

& dello

olta fiem

or male-

e morici.

arne, co juero ar-

nella, ma

sereno,&

siè detto.

n megliori come il capo,

Occhi.

gioueni, & pi colerici buono nei tépi freddi. Occhi. Gli occhi de gli animali da pochi fi mangiano, sono di natura acquea, son coposti di sostanza distimile per la gradezza, hanno in se uiscosità, onde dissicilmente si digeriscono, eccettuando però quei de'capretti.

Ceruel-

Ceruello. Ogni ceruello nuoce allo ilomaco, & induce nausea, è cibo siematico, di grosso si induce nausea, è cibo siematico, di grosso si induce nausea, è cibo siematico, di grosso si induce nausea, è cose aromatiche, diuéta meglio re; il ceruello de gli uccelli, massime de i montani è molto buono, mangiato con origano, pepe, & simili aromati, & con aceto, per leuare la loro humidità.

Zinne.

Zinne. Quado sono col latte, piacciono mol to a i golosi, massime quelle di scrose, & divac che, se ben si digeriscono, danno buon nutrimento, ma quando lo stomaco non le passa, ge nerano nutrimento crudo, & uiscoso.

Collo.

Collo I colli de gl'uccelli, son come le code de quadrupedi, duri, e disticili a digerire, mapi il moto che fanno, generano manco supstuità. I colli de colobi arrostiti sono buoni pi coualescenti, &p tutti qili, c'hauesse poco appetito.

Fegato.

Fegato. Il fegato di tutti gli animali quadrupedi, è pessimo cibo, perche tardi si digeri sce, fatica lo stomaco, e l'aggrana ritardado la digestione, ma ipastato l'animale có sichi secchi, auanti che si amazzi, ma che sia maschio, & giouene mo nutrim na qi, a'cui quello dell gallina gra chi, ii lena bene finch fia cotto c có la ratta poga fucco capponi ti tiene quel ochesil que

Polmon fegato, & o raro, ma n flemmatico

to in ogni

Core.H ra, onde fa ma condite nutriment

Milza, I vna acerbi nutrimeto léconico; malencon

Reni. L.

80

& giouene, è delicatissimo al gusto, dà vn'otti mo nutriméto al corpo, & particolarméte sana qi, a cui nel farsi notte maca la uista, tale è quello delle oche ingrassate có latte, ouero di gallina grassa, o di porco spastato di sichi secchi, si leua il nocumento del fegato cocédolo bene sinche sia cosumato il sague che tiene, & sia cotto có saluia, o lauro, poi sia circondato có la ratta, & si cuoca perfettamete, & sopra si poga succo di aranci. Li fegati delle galline, o capponi tégono il principato, il secodo luoco tiene quello del capretto; il terzo quello delle oche; il quarto quello de' porci, è buon il fegato in ogni tépo, in ogni età, & sin ogni com-

oi freddi.

a pochifi

ncoposti.

hanno in

riscono,

filoma-

di grof-

acodito

a meglio

ei mon-

origano,

perleua-

Tes place

iono mol

& divac

on nutri-

passa, ge

e le code

rire, map

upfluità.

pi coua-

nali qua-

fi digeri

dado la

ichi sec-

naschio,

8

Polmone. Il polmone tanto è più facile del Polmofegato, & della milza a digerire, quanto è più ne. raro, ma nutrifce meno, & dà nutrimento più flemmatico.

pleisione, pur che habbi le conditioni sudette.

Core. Ha il core vna sostanza fibrosa, & du-Core. ra, onde facilmente concuocesi, & digeriscesi, ma condito bene, & ben digesto dà non poco nutrimento, & buono.

Milza. La milza a molti piace al gusto, per Milza, vna acerbità, che in se cotiene, ma è di cattino nutrimeto, e come recetacolo dell'humor ma léconico; sa quelli che l'vsano troppo ne i cibi malenconici, quella del porco è maco nociua.

- Reni. Le reni sono di fastidioso sapore, di Reni,

P car-

cattiuo nutrimento, difficili a digerire, massime de gl'animali vecchi, ma de gli animali gio ueni, & che allattano, come quelli di porchet ti, & di capretti son megliori.

Trippa.

Alc.

Teffico-

Trippa. La trippa è buona per le persone, che trauagliano, & faticano affai il corpo, perche è più dura della carne del suo animale, è fredda, & fecca nel fecondo grado; giona a quei che sentono grand'ardore nello stomaco, &nel vetre, perche genera humori frigidi, nuo ce a quei, che patiscono le varici, la lepra, & al tri mali maléconici; la megliore è qua dell'ani male grasso morto nella sua bella età, be pasco lato netta, & graffa, & fia cotta molto bene, & plungo tépo in brodo grasso, & lessa có mé ta, & spetie assai, & nó è buona se nó in tempi freddiper i giouani, & per quei che son di calda coplessione, & ch'hano lo stomaco gagliar do, & che molto s'affaticano; il primo luogo tiene quella de i capretti; il secondo di uitella; il terzo della vacca; &il medesimo si può dir de gl'intestini, che si è detto della trippa.

Ale.L'ale de gli vccelli sono di ottimo nutri mento, perche non hanno superfluità alcuna.

Testicoli. La sostanza de i testicoli è simile a quella delle mammelle, danno al corpo ottimo nutrimento, moltiplicano lo sperma, et accrescono il coito, si de i galli impastati, & di polastri, sono soani al gusto, et di ottimo nutri

mento

mento, & derant; que digestione cocédosi pe & poi frig co sughi a fine i tem ni, ecceto

Piedi perchepi no, gener no magia celli fono d'agnelli, che siano & a chiha trifcono fulpetto, to,nuoco ci, la poda sciatica; sc per i cole podagrof sian disfa

Lacdabit Nec mi

to, zaffara

re, maffiimali gio porchet

persone, rpo, permale, è giona a Romaco, gidi, nuo pra, & al a dell'ani bé pasco to bene,

Ta có mé ın tempi n di calgagliar o luogo i uitella; i può dir

no nutri à alcuna. è simile orpo otrma, et ari, & di no nutri ento,

mento, & si dice, che tatu nutriunt, quantu po derant; quelli d'animali vecchi sono di tarda digestione, & grauano alquato lo stomaco, ma cocedosi prima co vn pulegio motano, & fale, & poi friggendosi con butiro fresco, o sufati co fughi acetofi, fon manco nociui; conuengo si ne i tempi freddi, ad ogni età, & complessio

ni, ecceto a i decrepiti, & flemmatici.

Piedi. Sono i piedi migliori quei dauanti, perche più facilmete per la farica si digeriscono, generano humori viscosi, & grossi, si denono magiare nella prima mesa; i piedi de gli vccelli sono inetti al cibo, ma quei de' capretti, d'agnelli, di uitella, o d'altri animali giouani, che siano di molta fatica, giouano a i colerici, & a chi ha il sangue sottile, sanno dormire, nutriscono copiosamente, saldano le vene rotte ful petto, giouano a itifici, & eccitano l'appeti to, nuocono a quei, che patiscono dolori colici, la podagra, & altri mali delle gionture, & la fciatica; son buoni d'ogni tépo per i gioueni, & per i colerici, ma fanno danno a i vecchi, & a i podagrofi, ma cocendofi bene allesso, finche sian disfatti, & poi apparecchiandosi con aceto, zastarano, si leua loro ogni malignità.

BVTIRO.

Lacdabit Aerij tibi condimenta Butiri, Nec mirum è gelido marmore flamma micat; Pe-

P stora demulcet uentremą; doloribus apta . Non sunt plura gulæ, sed satis ista Coquo .

Butiro.

Nomi. Lat. Butirum Ital. Butiro.

Qualità. Eil butiro caldo, & humido nel

principio del primo grado.

Scelta. Il migliore è il fresco, & doscissimo,

Butiro & quel di pecora è più lodato, che si caua dal
di ricotle ricotte, peste bene con acqua tepida, & poi
gittata da alto in acqua fresca, che di sopra
viene a galla; il butiro il quale si mette nelle
pampane, & tiensi a cogelare in cantina, fatta
ribollir poi quell'acqua, se ne ricaua la ricotta, aggiungendoni prima vn poco di sale.

Giouamenti. Purga valentemente, & mangiasi con zuccaro, & con mele, per maturare i catarri grossi, che tira fuori le supersluità, che sono raccolte nel petto, & ne i polimoni per freddo, sana l'asma, & la tosse, massime mangiato con mele, & amandole amare, mitiga i

dolori, nutrifce affai, & bene.

Nocumenti. Rilassa lo stomaco, & l'indebo lisce a chi molto l'vsa, induce la nausea, & di-

spone alla rogna, & alla lepra.

Rimedi. Gli si leua i nocuméti mangiando appresso di álli cibi confortatiui, stitichi, & a-strigéti, ouero zuccaro rosato vecchio, è buono in ogni tépo, & conferisce a' gioueni, & ai vecchi, che purga loro il catarro, cuocesi p có

Colerna.

Lepra.

seruarlo co re, & netra

Si caletant Et gelid Si nonus in Et capi Mensa fere

Sunt no

Nomi.
Qualita
grado il fir
Scelta
latte temp
Giouan
fresco, è gi
lo stomac

no è il me danni, & che serna Cas

stibile, ma

ha da mar

Nocus risce, indi pietra, op C A R N I. 229 feruarlo con sale, & riserba la sua uirtù, di apri re, & nettare il petto.

pta.

quo.

nido nel

cissimo,

caua dal

a. & poi

di sopra

te nelle na, fatta

la ricot-

& man-

turarei

ità, che

oni per

e man-

mitiga i

'indebo

1. & di-

ngiando

hi, & a-

, èbuo-

111,821

esipco

les-

CACIO.

Si cales antiquus siccescens Caseus, humet
Et gelidus nouus est, inter utrumque placet.
Si nouus impinguat, siccat uetus, attamen ambo
Et capiti & stomacho, pestoribus q'; nocent.
Mensa ferat medium, vel nullum, renibus illis
Sunt nocui, & iecori nil habet iste boni.

Nomi. Latin. Caseus. Ital. Cascio. & Cacio. Qualità. E freddo, & humido nel secondo grado il fresco, ma il secco è caldo, & secco.

Scelta. Il cascio buono è il fresco, fatto di latte temperato, & che sia di ottimo pascolo.

Giouaméti. Mollifica, & ingrassail corpo il fresco, è gratissimo alla bocca, & non nuoce al lo stomaco, & di tutti gli altri casci è più digestibile, ma che non sia troppo condensato, & si ha da mangiare quel giorno che si fà; il pecori no è il megliore de gli altri; il vecchio sa molti danni, & per questo si mangi in poca quantità che serna per sigillo dello stomaco; perche,

Caseus est sanus, quem dat auara manus

Nocumenti. Il vecchio difficilmente si dige risce, induce la sete, insiamma il sangue, sa la pietra, oppila il segato, passa tardi, & ossede le pietra.

reni,

230 C A R N I.

Rimedi. Mangiandosi seco in compagnia noci, mádorle, pere, & mele, e manco nociuo; nó s'ha da vsar troppo; è pasto di dura digestio ne, & ricerca vn gagliardo stomaco, & si cóuie ne, a gioueni faticati, & nó a i vecchi, & otiosi.

LATTE.

Dulce sapit subito cur lac putrescit? aquosum est.

Quod præstat? capre. post? ouis. inde? Bouis.

Cui nocuum? Capiti, putridis & febribus, ora
Inficit & neruos, sed bene pectus alit.

Quando bibam? primū quū sugis ab vbere, somnus
Huic, moneo, & matus, mixtaq; mensanocet.

Tot petis, vnum oro: cur in contraria fertur,
Et modo lac reserat, & modo sluxa tenet?

Nomi. Lat. Lac. Ital. Latte.

Qualità. E humido nel secondo grado, & quanto al caldo è temperato; è composto di tre sostanze, l'vna acquosa, detta siero, che è freddo, & humido, nitroso, & solutivo; la seco da è grossa detta butiro, & è temperata; la terza è grossa, della quale si fà il cascio, & questa è grossa, viscosa, & slemmarica.

Scelta. Il più pregiato latte è l'humano, il se condo il bouino, il terzo è il pecorino, il quarto è il caprino, & l'vltimo è il bufalino.

Gio+

Giouan il corpo, g na, nutrife crefee il co riflora i co quatità di tro, & po moua, &

Nocus ha doglia chi hama pietra, a g

Rimed ua ui fi pu ro, o mele geli, & fi p caldi per che hanno

Petteribus Flos la

Nomi co dal but te è bellite Qualit

grado.

Giouamenti. Accresce il ceruello, ingrassa il corpo, gioua a gli ethici, leua l'ardor dell'vri na, nutrisce assai, sà bello il color del corpo, accresce il coito, leua la tosse, allarga il petto, & ristora i coualescenti, & i tissi, beuédone alla quatità di tre oncie, có vn poco di zuccaro de tro, & poi nó si magi nulla; & nó si beua, nó si moua, & non si dorma, finche nó sia digerito.

Nocumenti. Nuoce a chi ha la febre, a chi ha doglia di capo, a chi patisce dolori colici, a chi ha male a gli occhi, a i catarrosi, a chi ha la pietra, a gli opilati, a i denti, & alle gengiue.

Rimedi. Emanço nociuo se auanti che si be ua ui si punga dentro vn poco di sale, o zuccaro, o mele, accioche nello stomaco non si congeli, & si pigli a digiuno. Ebuono ne i tempi caldi per i gioueni, & per i colerici, & p quei, che hanno buono stomaco, & non per i vecchi.

Condi-

CAPI DI LATTE.

Petteribus confert, vires gerit at que butiri Flos latis, capiti, ventriculo q; no cet.

Nomi. Sono i capi di latte il siore del latte, po Capi di co dal butiro differenti, & si cauano dopò che il lat- latte. te è bollito un poco.

Qualità. Son caldi, & humidi nel primo grado.

P 4 Scel-

i debole.
mpagnia
nociuo;
digestio
fi cóuie
cotiosi.

um est. ouis.

, fornaus nocet.

ado, & osto di , che è la seco ; la ter questa

o,ilse quar-

io- "

Scelta. I buoni sono i freschissimi, & fatti a fuoco lento, quando si leuan dalla massa del latte and abroles he taylor

Giouamenti. Sono pettorali, come il butiro, & aggradeuoli al gusto, & leuano l'asprezza, & ficcità dello stomaco.

Nocumenti. Tardi si digeriscono, anzi sopra nuotano a gli altri cibi, sono di grosso nutrimento, & facilmente fanno vapori che ascendono alla testa.

Rimedi.Sono manco nociui, se si mangiano in poca quantità, & si mangino con zuccaro, o mele dopò pasto. E pasto più da gioueni, & co derici, che da vecchi, perche ricercan lo stoma co gagliardo.

GIONCATA.

Ventriculi ardorem extinguit lac nomine iunci, Atque sitim sedans praua alimenta parit.

Nomi. Lat. Gioncata, da i gionchi, ne i quali si conserua.

Gionca-

Qualità. Efredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Scelta. La buona è quella, che è di latte alquale non sia stato leuato il butiro, che sia fresca, & di ottimo pascolo.

Giouamenti. Smorza la sete, & l'ardor dello P . Seeldello ftom te per dig

Nocum manda var & fincope gelato ful pasto si pr manente sce con d ftomaco; uenir lap davlarfin formeaig

Rimed primo pal

Ventriculo, Concilia

Nomi.] Qualità. Scelta latte, & fr Giouar

complession mori cole sollera,& C A R N I. 233

dello stomaco a chi l'ha molto caldo, & poten

te per digerirla.

& fatti a

massa del

e il buti-

l'asprez-

anzi so-

offo nu-

ri che a-

angiano

ccaro, o

eni,&co

lo stoma

uncl,

i qualife

0,8 hu-

atte al-

fia fre-

l'ardor lello

it.

Nocumenti. Ristringe il petto, & perche manda vapori al capo sà tal'hora sossocione, & sincope, & come ogni latte quagliato, & có gelato, subito mangiato si putresà, & se dopò pasto si prende, sà discendere a basso tutto il ri manente del cibo indigesto, & crudo; si digeri sce con disticultà, & bisogna hauer gagliardo stomaco; genera vn nutrimento grosso, che sà uenir la pietra, sà venir la lienteria, & è cibo Pietra, da vsarsi ne i tempi molto caldi, & è più conforme a i gioueni, & a i colerici, che a i vecchi.

Rimedi. Si mangi di rado, con zuccaro, per

primo pasto.

RICOTTA.

Ventriculo, neruisq'; recens inimica Recoeta est, Conciliat somnos, sedat & esa sitim.

Nomi.Lat. Recocla Ital. Ricotta.

Qualità. E fredda, & secca nel primo grado. Scelta. La buona è quella fatta di ottimo

latte, & fresca.

Giouamenti. Gioua à gli huomini di calda complessione, conferisce a chi hà il slusso di hu mori colerici, smorza la sete, & l'ardor della collera, & prouoca il sono.

No-

Ricotta.

Ricotta frigido, & indebolisce i nerui; & la salata è peg gior della fresca, perche dà cattiuissimo nutrimento, sà venir sete, restringe il ventre, genera ventosità, accresce la renella, & la pietra nelle reni, & ne i vasi orinarij; disticilmente si digerisce.

Rimedi. E manco nociua mangiandola mol
to fresca, & calda in vltima mensa, con molto
zuccaro, & in poca quantità; son buone per i
gioueni, & per i colerici, & per quei, che fatica
no assai, & se ne può mangiare d'ogni tempo;
se ne caua il butiro, come si è detto nel capitolo del Butiro, la fiorita è megliore assai.

AVERTIMENTI

NE GLI VCCELLI.

Differen E differeze della natura de gli vecelli si di ze. feernono dal tempo, dall'età, dal vitto, dal luoco, & dall'aria, & dall'esser castrati. Bisogna dunque considerare il

Tempo. Perche nel tépo, che vanno in amo re, tanto i domestici, quanto i saluatichi, sono poco atti a i cibi, percioche si estenuano per la fatica, & per la sollecitudine non mangiano, il che manisesto appare ne i domestichi, che

de galline l graffano ar no meglior le biade; al fichi, pomi no più gra che filue fi

Vitto.

come fond che hanno te ne' cibi; ti viuono ci tortore,& fcono in te altri nel m fi pafcono no il fapore no,come di

to,& di fan
Luoco.
rifcono a i
Indi,o lagh
riano anco
te d'efcrem
efcrementi
più foaue,
lo,come ar

Eta. Perc

le galline l'inuerno, che uanno in amore si in grassano assai, si fan tenere; altri vccelli poi sono megliori la state, nel qual tempo mangiano le biade; altri l'autunno, perche magiano vue, sichi, pomi, bacche, & altre cose simili; altri ha no più grata l'iuerno, come le merle, i tordi, l'o che siluestre, le grue, e tutti li vccelli acquatici.

massime

ata è peg

no nutri-

genera

ra nelle

fi dige-

lola mol

n molto

one per i

he fatica

tempo;

l capito-

celli fi di

itto, dal

. Bifo-

in amo

hi, sono

o per la

igiano,

hi, che

10

Vitto. Perche altri finutriscono di carne, come sono l'aquile, i nibij, gli auoltori, & altri che hanno l'vgne adunche, che no sono riceuu te ne' cibi; altri mangiano i vermicelli; & molti viuono di biade, come palumbi, i piccioni, le tortore, & altri simili; & in somma altri nutriscono in terra, altri ne i fiumi, altri ne' laghi, & altrinel mare, & no pochi se ne ritrouano che si pascono d'herbe; & è da sapère, che oltre a ciò le carni de gl'vccelli siluestri, sempre hanno il sapore di quelle cose, delle quali si pascono, come di sormiche, di vermi, di pesci, di loto, & di fango.

Luoco. Sempre gli vccelli montani si preseriscono a i campestri, & a quelli delli stagni, pa Indi, o laghi, che per la varietà de i luoghi, si va riano ancora le carni nell'esser secche, & vuote d'escremetti, facili a digerire, ouero humide, escrementitie, & dissicili a digerire: oltre a ciò più soane, & più vtile si sà l'animal castrando-lo, come apparisce ne i capponi.

Etal Perche la carne de gli vecelli gioueni, sé

Vitto

Tunca.

Età

pre

pre è megliori di qlla de'vecchi, laquale è dura, feccha, fibrofa, difficile a digerire, & di pochiffimo nutrimento. Ma veniamo hora alle carni d'vecelli particolari, che vegono i vio de' cibi.

ANITRA.

Totatibi apponatur Anas sed pestore tantum,

Et ceruice sapit, ceteraredde coquo.

Anitra.

Nomi. Lat. Anas. Ital. Anitra. Qualità. E calda, & humida nel fecondo grado.

Scelta.La buona è la giouene, grassa, & frol la, & la saluatica.

Gionaméti. La anitra è più calda di tutti gli vccelli domestici, le sue ale, & il segato son mol to lodati, pche dano psto, & buo nutrimeto; q do è grassa, ingrassa, & molto nutrisce, sà buo colore, & rischiara la voce, accresce lo spma, accède la libidine, & caccia la ventosità, dà for tezza al corpo. Il segato dell'anitra è delicatissi mo, e molto sano, e sana i slussi hepatici. E mol to lodato ilpetto dell'anitra, e la ceruice acora

Nocumenti. E di dura digestione, & di grof so nutrimento. A quei che sono di calda complessione accende la sebre, & gl'infiamma, oltre che questa carne è disticile a digerire, è di cattiuo, & escrementitio nutrimento.

Rimedi. Sono manco nociue le faluariche, che, & le g
ma si frolli
te piene d'
chie son po
le città, ch
tie. Le me
libero, all'
palato, di
vecchie si
di contin
tano peri
colore, ne
tre ne i tei

Et capiti, e V tilis, au Si sapit, E Cur pip

co molto

Nomi.
mangia i fil
Cum me
Cur p
Questo:

tre mangia mano Mel della testa,

che, & le giouani, & che morte duo giorni pri ma si frollino al sereno, poi si mangino arrostite piene d'herbe odorifere, & specie. Le vecchie son pessime, massime quelle che stano nel le città, che si nutriscono di fango, & di sporci tie. Le megliori son quelle che stanno all'aere libero, all'acque correnti, che son più grate al palato, di meglior nutriméto, le infalate, & le vecchie si lascino a Giudei, che le mangiano di continuo, onde non è marauiglia se diuen- Giudei. tano per il più malenconici, & hanno cattiuo colore, nero, & plumbeo. Si conuengono l'ani tre ne i tempi frigidi, a quei c'hanno lo stoma co molto caldo, & che fanno molto effercitio.

BECCAFICHO.

Et capiti, & stomacho, & uentri Ficedula pingui Vtilis ac febri noxia semper erit. Si fapit. & calida arefeit Ficedula, quaris Cur piper? ut melius si bibis inde coquas.

Nomi. Lat. Ficedula Ital. Beccaficho, perche Beccafi-

Cum me ficus alat, cum pafcar dulcibus vnis, Cur potius nomen non dedit uua mihi?

Questo nome l banno solamente l'autunno, mentre mangiano i fichi, & ne gl'altri tempi si chiamano Melancorifi, perche hanno negra la cima della testa, onde si legge queluerso,

Sug;

tutti gli fon mol

le è dura,

i pochif-

alle carni

de' cibi.

ntum,

fecondo

a, & frol

iméto; q , fà buó o spma, à, dà for elicatiffi i. E mol ce acora & di grof

da comnma, olirc, è di

faluatiche,

Sug; Melancoriphus quod mihi fuscus apex. Qualità. Sono i beccaficchi calidi, & humidi nel primo grado.

Scelta. I megliori sono i grassi, nel tepo che si nutriscono di fichi, & dell'vua, ben maturi.

Giouamenti. Sono nelle tauole de i Signori molto stimati, perche sono al gusto delicati, si digeriscono facilmente, & nutriscono valorofamente. Danno ottimo nutrimento, non grauano lo stomaco, anzi lo confortano, lo ristora no, & lo fortificano, risugliano l'appetito, mas Conua- fime a' conualescenti, sono cordiali, generano spiriti vitali, per questo fanno stare allegri quelli che li mangiano.

> Nocumenti. Non son buoni a i febricitanti, perche facilmente per la gentil fostanza loro si conuertono in quelli humori putridi, che

ritrouano nello stomaco.

Rimedi. Si cuocono i beccafichi graffi, con Cottura. fette sottili di lardo, & frodi di saluia, ouero si cuocano in becchieri larghi senza piedi, metté do prima vn strato di fior di lardo, mescolato co fale, & fior di finocchio, & fopraponendo i beccafichi be netti, gittadoli sopra d'lla mistu ra medesima, & poi coperto di bicchiero con carta bianca bagnata, si metta sopra la cenere calda, & fi cuocano; ouero fi rinnoltino con la medesima mistura nelle pampine, & si cuocano sotto la cenere.

CAP-

Sit Puer ar Exigat, Sic bene pi Et parie

Nomi. Arato.

Qualit qualità. Scelta. pasciuto,

Gional tutti gl'al ito, & sip nera perfe mori, fà bi uiene a tu fortificail

fia troppo Nocum giarne mo genera, & qual male

Rimed molto effe te le etadi questo da

leicenti.

Febrici tanti.

CAPPONE.

Sit Puer aut falso Cibeles pro nomine pænas Exigat, & posito sittibiteste Capus. Sic bene pinguis eris, sic iam dormire licebit, Et pariet Rauca fercula plura gula.

Nomi. Lat. Capus. Ital. Cappone, & Gallo ca- ne. Arato.

Qualità. Eil cappone temperato in tutte le qualità.

Scelta. Il megliore è il giouane, graffo, ben pasciuto, & alleuato alla campagna aperta.

Giouamenti.Dà megliore nutrimento, che tutti gl'altri cibi, nutrisce molto, accresce il co ito, & si pferisce a tutte le altre carni, pche ge nera perfetto sangue, & agguaglia tutti li humori, fà buon ceruello, eccita l'appetito, si couiene a tutte le complessioni, gioua alla uista, vida. fortifica il calor naturale, ma non bisogna che sia troppo grasso.

Nocuméti. Nuoce alle persone ociose il mã giarne molto, per la gran copia di sangue che genera, & per questo fà venir le podagre, al- Podagre qual male sono i capponi medesimi sottoposti.

Rimedi. Bisogna mangiarne poco, & fare molto esfercitio; è buono a tutti i tempi, a tutte le etadi, & a tutte le complessioni, & per questo da molti vien detto quapone.

Cappo-

13865

di, metté escolato onendo i llamistu iero con

apex. & humi-

tépo che

maturi.

Signori

elicati, si

valoro-

non gra-

loristora

tito,mal

enerano

e allegri

bricitan-

tanza lo-

ridi, che

affi, con

ouero si

a cenere no con la ficuoca-

AP-

COLOMBI.

Cellaris mihi sint convivia prima Columba. Cum fugit bæc nidos aufa uolare suos. Tunc calidi humentisa; cibi est facilisa; culina Obtusinimium prima cruoris erat. Condiat hanc labrusca tamen dum sirius ardet, Et repleant calidos acria poma uteros.

Colobi. Piccioni. Nomi Latin, Colombi, Ital, Piccioni.

Qualità. Sono i piccioni calidi, & humidi nel fecondo grado, i faluatichi son più calidi, & manco humidi.

Scelta. Quei che stanno in colombaia, & nelle torri sono i megliori di tutti, massime quando escono de'nidi, & cominciano a buscarsi da mangiare, & sono ben grassi.

Piccioni Giouamenti. I piccioni cossi casaleghi, cocafalen- me quei delle torri, danno buo nutrimero, ge-Piccioni nerano buo fangue, coferiscono a i vecchi, & di Tor- a i flémàtici, corroborano le gambe, sanano i paralitici, accrescon il calore a i debili, aiutan venere, purgano le reni, & facilmete si digeriscono. V sadoli al tépo della peste saluano dal la cotagione, pur che no fi magi altra carne. I feluaggi só molto laudati nelle passioni delle gioture, & coferiscono alla vista, ch'è debole per macamento de spiriti visiui, & giouano al tremore di tutto il corpo, & accresco le forze.

Vifta.

No-

Nocum lide, accengono a feb almente le & molto m quali fono ancheica tia, & fan

Rimed nociui,& so, stufati aceto,& vecchi,&

Phasida ia Debuera Illa leuis & Nonpo Vix sicca e

Nomi. Sano, perc di Colchi, vccelli.

Nec m

Qualit in tutte le

Nocumenti. Offendono le complessioni calide, accendono il sangue, onde non si conuen gono a febricitanti. Grauano la testa, & specialmente le teste loro, & infiammano il sangue, & molto maggiormente ciò fanno i filuestri, i quali sono di difficile digestione, come sono anche i casalenghi, i quali generano la schiran piccioni tia, & fan uenir la febre.

Rimedi. Leuandosi loro la testa son manco ghinociui, & parimente cocendosi in brodo graffo, stufati con agresta, prugne, guisciole, o con aceto, & coriandoli. Son buoni l'inuerno per i vecchi, & per i flemmatici.

FAGIANO.

Phasida iam uehat Argos auem, quassata retardat, Debuerat primo discubuisse thoro. Illa leuis Stomacho est, suaves imitata tepores, Non volet in mensas rustica turba tuas. Vix sicca est, Volucru primi huic debentur honores Nec male, cum fuerit Regius ante puer.

Nomi. Lat. Phasianus Ital. Fagiano, & Fa- Fagiano. sano, perche fasano; chiamasi cosi da Phase fiume di Colchi, perche iui è gran moltitudine di questi pccelli.

Qualità. E la carne del fagiano temperata in tutte le qualità, & è mezana tra quella della per-

ohi, coiéto, geecchi, & (anano i

100

ulina

rdet,

humidi

iu calidi,

baia, &

maffime noabu-

li, aiutan digerijano dal carne.I ni delle

debole. ouano al le forze. No-

perdice, & del cappone. 10 in somo M

Scelta. I meglior fagiani sono i gioueni,

graffi, & presi in caccia.

Gionamenti. La sua carne è temperata, alla natura humana connenientissima, & è cibo da Principi, & gran Signori, consorta, & corrobo ra lo stomaco, è di gran nutriméto, ingrassa, & i macilenti, & estenuati có questo cibo, subito si risanno, & cosi gli ethici, & tisici, & conuale scenti, accresce, & vigora tutte le virtu, & da questo cibo nó si genera souerchia humidità; la carne del fagiano i somma è miglior di alla de'polli, pche è più secca per l'aria, per il nutri mento, & per l'essercitio maggior che sà.

Podagre, uenir le podagre; ma perche i fagiani, fa folido nutrimento, ma generano sangue sottile, per questo non è cibo coueniente a cotadi m, nè a quelli, che s'affaticano assai, che a questi si conuengono cibi grossi, & uiscosi.

Rimedi. Bisogna mangiarne moderatamen te, e sarne parce a'Medici; è buono il sagiano l'autunno, & l'inuerno per tutte l'etadi & com plessioni delicate.

GALLINE.

Est Gallina cibus nulli bonitate secunda, Si Vespertinus subito te oppresserit bospes, Nec Nee gallin Doctus et Hactene

Nomi. I Qualità in tutte le Scelta.

eleuata, & fa, & giou oua, & le f

triméto, fa

la general rata, no fi rata, no fi genera bu fice l'intelle proprietà ne; & il me bino comi che i lor t mo, & qua no, & fi co

Nocum te fi diger

Rimed affocando ro vurame Nec gallina, mallum, responset dura palato, Doctus eris uiuam musto mersare falerno Hacteneram faciet.

Nomi. Latin. Gallina. Ital. Gallina.

Qualità. La carne della gallina è temperata

Galling.

Galling

in tutte le qualità.

gioueni.

erata, alla

è cibo da

corrobo

graffa, &

o, subito

conuale

rtu, & da

umidità;

or di glla

er il nutri

agiani, fa

non dan

ue sotti-

acótadi

ea que-

ratamen

Ifagiano

i & com

spes, Nec

e fà.

Scelta. La negra è la megliore con la cresta Gallina eleuata, & doppia, col pizzo rosso, & sia graf- negra. sa, & giouene, & che non habbia ancora fatto oua, & le saluatiche son le migliori.

Gionamenti. Dà al corpo humano gran nu- faluate triméto, facilmente si digerisce; quando è frol che. la genera buon fangue, & essedo carne tempe rata, no fi couerte in collera, nè in flemma, ma genera buó ságue, & restaura l'appetito, accre sce l'intelletto, chiarifica la voce, & ha mirabil proprietà nel temperare le complessioni huma ne;& il medefimo fano li pollastri, che no hab bino comiciato a catare, ne a motar le galline, che i lor testicoli son di nutrimeto grandissimo, & quando son grossi facilméte si digerisco no, & si connengono in ogni tempo, & in ogni età, massime la state i pollastri cotti co agresta.

Nocumenti. Le galline vecchie difficilmen-

te si digeriscono.

Rimedi. Bisogna frollarle, il che si fà presto affocandole une col vino, facendo bollir co lo ro vurametto di fico, o vua noce dentro.

GALLO.

Est vigil excubitor Gallus, Timuere leones.

Quem Lybici, huic sicca est, & male grata caro.

Maxima testiculis positis tibi gloria Galle,

Somno, aluo, Veneri gratus est, & Cybeli.

Gallo. Nomi. Lat. Gallus. Ital. Gallo.

Qualità. La carne del gallo è più calida di quella delle galline, & più secca, & è nitrosa.

Scelta. Per medicina s'eleggano i galli vec-

Giouamenti. Sono utili più per medicina, che per cibo, percioche il lor brodo beuuto dissolue le uentosità, & gioua a quei che patificono dolori colici, muoue il corpo, prouoca venere, & il sonno.

Nocumenti. Ha carne dura, & disticile a co cuocersi.

Rimedi. Bisogna frollarli bene.

GALLO D'INDIA.

Galli Africani impinguant, gignuntá; podagras, Illorum tamen est optima mensa caro.

Gallo Nomi. Latin. Gallus Africanus. Ital. Gallo d'India. d'India, se ben furon portati in Italia, non dall' India, ma dall' Africa, per cibo de' Prencipi.

Qua-

Qualità grado.

Scelta. ueni, & qu gna, morti la notre.

Giouan trimento i flrani, anz ma, & fup flo, & nell gerirfi, di perfluità, d ò bene co ualesceti, a

fà venir ca Rimedi poca quan

Nocum

Ignea si Ga Sit breus Durion

Durior alu Sit mali

Nomi.
maggior si

. CARNI. 245

Qualità. E caldo, & humido nel secondo

grado.
Scelta. I meglior galli d'India sono i gioueni, & quelli che sono ingrassati alla campagna, morti d'inuerno, & fatti frolli all'aria del

Giouaméti. Di sapore, & di botà, & di nutrimento no cedono i polli d'India a'polli nostrani, anzi la lor carne è ottima, & candidissima, & supera tutte l'altre nell'esser grata al gu sto, & nell'esser sana, pcioche è più facile a digerirsi, di miglior nutrimeto, & di minore superstuità, & genera ottimo sangue, purche sia be frolla, & be cotta arrostita, cotta in sorno, ò bene cotta a lesso, ristaura i deboli, & i coualesceti, accresce lo sperma, & suita al coito.

Nocumenti. Nuoce a chi non si essercita, & fà venir catarri, & podagre.

Rimedi. Bisogna mangiarne di rado, &in poca quantità, & arrostito con specie.

Podagre.

LODOLA.

Ignea si Galeata mihi est prapinquis Aluada, Sit breuior, ne sit cæna molesta mihi: Durior aluus erit, sed ius dabit ilia soluens, Sit male quod nocuit, sponte iuuare solet.

Nomi. Latin. Aluada, & Galerita. Ital. La Caladra maggior si chiama Calandra, che ba il capello Lodolas

ones. grata caro. lle, beli.

la notre.

i calida di nitrofa. galli vec-

nedicina,
o beuuto
che patiprouoca
icile 2 co

podagras,

tal. Gallo n dall'1n-

Qua-

in testa, & la minore Lodola, senza cresta, & picciola.

Qualità. Sono calide, & temperatamente humide.

Scelta.Le migliori sono le minori, massime

quando son grasse.

Giouamenti. Le lodole, che l'autunno se ne trouano in gran copia, & pariméte l'inuerno, che sono grasse, danno buon nutrimento, eccitano arrostite l'appetito, facilmente si digeriscono, massime arrostite con saluia, & lardo, ò lesse con diuersi códimenti, ma bisogna che siano ben cotte, grasse, & gioueni, son buone l'autunno, & l'inuerno a tutte le complessio
Calerita. ni, & la galerita lessa in brodo, gioua alli dolo

ri colici, & al medesimo uale la sua cenere.

Nocumenti. E questo vecello senza nocumento alcuno, eccetto che i uecchi dissicil-

mente si digeriscono

Rimedi. Questi vccelli uecchi bisogna man giarli ben conditi, & siano freschi. Pelatisi conseruano nella farina.

MERLI.

Si mihi pinguis erit Merulus, tua gloria cedat Turde, falutiferos vult mea menfa cibos . Igneus ardor inest maior tibi, sistitis ambo 2 Tu grauior redolens ni tibi bacca fauet. Si tamen at Falletis

Nomi.

Qualita & fecchi r me i tord

Scelta

Giona gri, nutril fi, molti fi di quella mete, pci non maca li, perche

Nocun lor carne e fon vecch che patife

kimed brodo dil lo, & altr

Anser. An

C A R N I. 347

Si tamen aucupijs, laqueo nel rete latenti, Falletis, inde mihi non minus ipse places.

Ra, & pic-

atamente

maffime

nno se ne

inuerno,

ento, ec-

e si dige-

& lardo,

ogna che

on buone

nplessio-

allidolo

enere.

za nocu-

difficil-

ana man

Pelatili

edat

mboz

St

Nomi. Lati. Merulus, & Merula. Ital. Mer- Merli.

Qualità. Sono i merli, & le merle calde, & fecchi nel principio del fecondo grado, come i tordi.

Scelta.Li megliori sono i graffi, & presi ne i tempi molto freddi.

Giouamenti. Tanto i bianchi, come i negri, nutriscono assai, quado so gioueni, & grassi, molti stimano che la lor carne sia megliore di quella de i tordi, ma s'inganano manisestamete, pcioche alla de i tordi è più soaue, anzi non macano di quelli, che hano in odio i merli, perche si nutriscono di vermi, & di locuste.

Nocumenti. Sono difficili a digerire, & la Ior carne è dura a digerire, massime quando son vecchi, & nuocono a i vecchi, & a quelli che patiscono emicranea, & frenessa.

Rimedi. Sono manco nociui cocendofi in brodo di buona carne, stufati con petrosemolo, & altre herbe aperitiue.

OCHA.

Anser. Anas q; tibi sit plena domestica sueco, Si validi es stomachi, rustica dura nimis.

4 An-

248 C A R N. I.

Anseribus magis ardet Anas, prastantior alis, Est cibus, he prosunt uocibus, & ueneri.

Ocha.

Nomi. Lat. Anser. Ital. Ocha, & Papero.

Qualità. E caldo nel primo grado, & humida nel secondo; i paperi son più calidi, & humidi.

Scelta. I paperi son li migliori, ma grassi, allenati alla campagna, & vicino all'acque, le

meglior parti son il fegato, & l'ale.

Giouamenti. La carne dell'oche giouani dà buon nutrimento, & ingrassa quei che son magri, & macilenti. Pasciute l'oche di latte, fanno il segato molto giocondo, che nutrisce assai, si digerisce bene, & è di ottimo nutrimento; la palma de'piedi dell'oche arrostita, & cotta in tegame con creste di gallo, sono al gusto gratissime; la carne dell'oche, accresce lo sperma, accède la libidine, & sà lavoce più acuta, & più chiara, sono l'oche vtili per molti rispetti, cioè per la piuma, per la carne, & per lo sterco, & per il grasso.

Nocumenti. E la carne dell'ocha difficile a digerire, ha molte superssuità, è più calda che quella de i colombi, & per questo non si conuiene a sebricitanti, massime quella dell'oche vecchie, che de i paperi è manco nociua: gli Hebrei ne mangiano assai, & però son malen-

conici, & scoloriti.

Hebrei.

Rimedi leffandole herbe odo gliori delle no, a quei do, & che non fono

> Ouum alie Semper

> Humida si At dur Mollia pe

> Vocibu Hec stoma

Sunt bona.
Sic nihi

Nomi Qualit mente, p caldo,&

Scelta te di gran fresche so giani, ma cattiue, p

Ri-

C A R N I. 249

Rimedi. Si leua il nocuméto delle vecchie, lessandole bene, & i gioueni arrostendoli con herbe odorate, & specie; l'oche siluestri so me gliori delle domestiche, si couengono l'inuerno, a quei ch'hano lo stomaco molto gagliardo, & che sano molto esercitio, onde a vecchi non sono molto couenienti, massime la state.

or alis.

apero.

0, & hu-

alidi, &

na graffi,

acque, le

giouani

iche fon

di latte,

nutrifce

o nutri-

rrostita,

fono al

ccresce

voce più per mol-

rne, &

ifficile a

alda che

ı si con-

ell'oche

iua: gli

malen-

Ri-

A. V O onoiro, ocorefo

Ouum alit, & recreat, coitumq; & seme adauget, Semper nata modo, si sapit, oua bibe. Humida sunt celerisq; cibi, slammaq; tepentis, At durata, time, nec diuturna vores.

Mollia pectus alunt, tussim sedantia, raucis Vocibus apta nimis, gaudia noctis agunt.

Hæc stomachu mulcent, renes, iecur optima ventri, Vessicam mira sedulitate souent.

Sunt bona sed facile, & subito tame oua putrescut, Sic nibil ex omni parte inuare potest.

Nomi. Lat. Oua. Ital. Oua.

Qualità. Son calide, & humide temperatamente, perche il bianco è freddo, & il rosso è caldo, & tutti due hanno dell'humido.

Scelta. Quelle delle galline graffe, pasciute di grano, & che son calcate da'galli, & nate fresche sono le megliori, & dopò quelle de'sa giani, ma quelle dell'oche, & dell'anatre sono cattiue, perche hanno graue odore, & difficil-

men-

Ouz.

mente si digeriscono, & per questo si eleggano di galline gioueni, & fiano piccole, & lunghe, & fresche, piccole, perche vengono da ane. nimale giouene, & grasso, lunghe, perche dimostrano la fortezza del calore, & per questo, a questo proposito si dice questo distico, Regula Doctorum debet pro lege teneri,

Quod bona sint oua, paruula, longa, noua.

Giouamenti. Nutriscono molto, & presto prouocano il sonno, onde son molto conuenie tiai necchi, & ai connalescenti, eccitano il coito, accrescono lo sperma, gionano a tisici, allargano il perto, rischiaran la uoce, massime le sorbili, & le tremule, beuute con un granello di sale, quelle che si chiamano sperdute, sono megliori mangiate con sale, & con specie, & agresto, perche bollite col guscio loro, si prohibisce la esalatione de'lor napori, le dure difficilmente si digeriscono, ma di tutte le frit te son più difficili.

Nocumenti. Tardano la digestione, se appresso loro si mangiano subito altri cibi, si có uertono facilmente in quelli humori, che ritronano nello stomaço, le dure so disficili a di gerire, & fanno uenir le lentigini nella faccia.

Rimedi.Si mangiano le fresche, & si mangi folamente il rosso, & tra l'oua & altri cibisi ponga qualche internallo di tempo, & non si mangino mai col pesce organi advisoras and

PAS-

Ardet, & Sivise Cur neget I, Ven

Nomi Quali li, & è la diffimo, finiscono Scelta torri, or che si pa

graffi, & to luffurio Giona trimento, ditide ha reni, & d Nocur

per la tro gerifcone nutrimen eccitano

Rime tità, & le che fono ASSERI.

Ardet, & est mollis Passer, durissimus aluo, Si uis effe salax, hic cerebella dabie.

i elegga-

e, & lun-

ono da a-

erche di-

per que-

distico, ri, non

noua.

& presto

onuenié

citano il

a tisici,

massime

granel

lute, fo-

specie,

loro, fi

le dure

elefrit

le ap-

oi, si co

che ri-

ciliadi

taccia.

mangi

cibili

nonfe

A 5-

Pere

Cur neget ? huic subitam funt adducentia mortem I, V enus hinc, solas ni modo perdis aues.

Nomi. Latin. Paffer. Ital. Pasero.

Qualità. E più calido di tutti gl'altri vccel- Passere. li, & è la sua carne secca, & però essendo calidiffimo, è tanto luffuriofo, & per questo non finiscono l'anno i passeri.

Scelta. Si eleggano i pallerotti nati nelle torri, o nei monti, nel tempo dell'autunno, che si pascono di vue, & grani, & sono più graffi, & acquistano buon succo, nè sono tanto lussuriosi; il passer solitario è migliore.

Giouamenti . I passerotti danno buon nutrimento, & aiutano il coito, il passero troclo- passero : ditide ha mirabil virth contra le pietre delle troclodi reni, & della vessica.

- Nocumenti . Sono i passeri ingrati al gusto per la troppo ficcità loro, difficilmente si digeriscono, infiammano, & generano cattino nutrimento, cioè colerico, & masenconico, & eccitano la libidine.

Rimedi. Bisogna mangiarne in poca quantità, & le femine, & i passerotti, & l'autunno, che sono nutriti d'vua, & di grani. P2-

tides

PAVONE.

Cui bene seruate nocuit custodia vacca,
Ignea cui flamma est, cui caro lenta putret,
Qui licet oblectet, sitá; in regalibus ingens
Delitium, pigra nec leuis ille dapis.
Sitamen ante alios, Pauonem, hortensius edit,
Sicauis emeruit, dira salaxá; Venus.

Pauone. Nomi. Lat. Pauo. Ital. Pauone.

Qualità. E caldo nel secondo grado, & secondo primo.

Scelta. Il megliore è quello, che è alleuato in buona aria, & fia giouene, & frollo.

Giouamenti. Nutrisce assai, massime quei e'hano lo stomaco caldo, & che si essercitano.

Nocumenti. Sono di dura, & tarda digestione, generano sangue malenconico, & dan cattiuo nutrimento, nuocendo a chi viue in Paioni continuo otio. Sono questi animali dannosi a

dannofi. gli horti, & ai tetti.

Rimedi. Si mangiano i gioueni, & che fiano ben frolli, & che fiano stati per alquanti giorni appesi per il collo, con un gran peso a' piedi l'inuerno al sereno, arrostiti con garosani, & altre cose simili.

PERDICE.
Obfuit ingenium Perdici, effrena libido.

Exter

Pernece Grata tepej Cor tum

Si timet ex Palladi Nomi.

montana, c Qualit nel secon

Scelta chiamato Gioua mento,pr humidità

lescenti; è accresce i nello ston c'hanno il caduco, ir però la lic

Nocum ne,& di c nici,& rel Rimed

& le vecc la notte.

Externa e

Grata tepescenti stomachum siccata liquore,

Cor tumidumá; potest prima fouere iecur. Si timet excelsos cum sit leuis illa, uolatus,

Palladia casus seruat ab arce suos.

ret,

edit ,

do, &

lleuato

ne quei

citano.

a dige-

& dan

viue in

mosi a

he sia-

quanti

pesoa'

arofa-

768-

Nomi. Lat. Perdix. Ital. Perdice, & Starna Perdice montana, che ha il becco rosso.

Qualità. E calda nel primo grado, & secca nel secondo.

Scelta. Il megliore è il giouene, & maschio, chiamato Pernicone.

Giouamenti. Genera buono, & fottil nutrimento, presto si digerisce, ingrassa, dissecca la
humidità dello stomaco, & conferisce a'conua
lescenti; è ottima, & lodata più della gallina;
accresce il costo, & non lascia far corruttione
nello stomaco; conferisce mirabilmente a quei
c'hanno il mal Francese, il segato gioua al mal MalFran
caduco, mangiato vn'anno continuo, hauendo
però la licentia da chi si conuiene.

Nocumenti.Le uecchie son di durissima car ne,& di cattiuo sapore; nuocono a i malenconici,&restringon il corpo.

Rimedi. Non si mangino se non giouinette, & le vecchie si frollino l'inuerno al sereno del la notte.

STARNA.

Externa est uolucris qua uulgo Starna uocatur, Cit Venerem, buic cadic Gallica dira lues.

No-

Starna. Nomi.Lat. Externa. Ital. Sterna.

Qualità. E la sua carne temperata.

Scelta. Le migliori fono le gionani, & le frolle al fereno.

Mal Fracese. Giouamenti. E la sua carne simile a quella della pnice, di buon nutrimeto, & dicono che guarisce il mal Francese, seguitado per un'anno mangiar'ogni di vna starna, & no altro, hauedone però debita liceza da chi si conuiene.

Nocuméti. Le vecchie son difficili a digeri re, & generano cattiuo, e maléconico humore.

Rimedi. Si mangino le giouani, & le frolle, & ben condite.

QVAGLIA.

Sint'autumnales croceo tibi pabula lumbo, Sine Coturnices, sine nocas Qualeas.

Sensibus hac mala sunt, tenebris q; replentia suscis,

Ventri inuifa, malis febribus exitium.
Si tamenulla tuos circumuolitauerit orbes,

Quaglia

Nomi, Latin. Coturnix. Ital. Quaglia.

Qualità. E caldanel primo, & humida nel fecondo grado.

Scelta. Si eleggano quelle, che sian nudrite in luoghi doue no sia l'elleboro, che sia psa da uccelli di rapina, e che sia grassa, & ben frolla.

Giouamenti. Gioua a malenconici, che con la loro humidità téprano la ficcità di quo hu-

more,

more, son

Nocum pparano i re,& spasin che questo tunque mo delle quag In somma che gener

a putrefai co,& fann no vorran & ben car Rimedi

na ia malij do, & l'ant di grano, o fi conueng no fon mai tra fragio ligenza, ne tro graffo, magino, ch

Sturné peri Socratici

scono ilor

mere le fel

more, son di gran nutrimeto, & grate al gusto.

Nocumenti. Si corrompono facilmente, & pparano i corpi alle febri, & generano tremore, & spasimo, & mal caduco, secondo alcuni, p Mal ca che questo vccello patisce di questo male qua tunque molti dicano, che questo non s'intede delle quaglie, ma d'vn'altro vccello maggiore. In somma non Bisogna vsarle troppo spesso, p che generano escrementi vitiosi, & prontissimi a putrefarsi, & quelle grasse rilassano lo stoma co, & fanno perdere l'appetito; se aduque alcu no vorràmagiarne, elegga le quaglie gioueni, & ben carnose, ma non troppo grasse.

Rimedi. Con l'aceto, & col coriadro se glile ua la malignità loro. Bisogna mangiarne di ra do, & l'autunno, quando hanno il gozzo pieno di grano, oueraméte si nutriscono in casa; non si conuengono a'vecchi, nè a siematici; l'autun no son maco nocine, come s'è detto, che in altra stagió dell'ano, & si deuono arrostir có di ligenza, ne si deuono códir có lardo, ma có altro grasso, come divitella, o simile, la state no si magino, che allhora so molto estenate, e nutri .ibio! scono i lor figlinoli, & p osto accedono facil- Connamere le febri, & fanno ricadere i conalescent. lescent.

Storeno.

STOR NO CONTOUR

Sturne perigrinas mendices aridus unas, Socratici cana nolumus effe tua.

Nomi.

Canton ni, &le

a quella ono che run'antro, hanuiene.

adigeri umore. e frolle,

a fuscis,

rida nel

nudrite a psa da frolla. checon illo hu-

iore,

Storno. Nomi. Latin. Sturnus. Ital. Storno.

Qualità. E caldo, & secco, ma quado è gras so è humido.

Scelta. Si eleggano i gioueni, & i grassi al tempo dell'vua.

Giouamenti. Giouano gli storni, quando so no ben grassi dall'vua, a coloro che sono estenuati, & secchi, che nutriscono assai.

Nocumenti. Quando son magri difficilmente si digeriscono, & generano humori ma lenconici suor dell'autunno: sono cattiuo cibo, perche si pascono di cicuta, ch'è a noi pernicioso ueleno.

Rimedi. Non si mangino se non al tempo dell'una, laquale è dalli storni maranigliosame te bramata, & subito presi si tagli loro la testa.

TORDO.

Inter aues Turdus si quis me iudice certet; Inter quadrupedes gloria prima Sues.

Tordi, Nomi. Latin. Turdus. Ital. Tordo. Qualità. Sono caldi, & secchi nel principio

del secondo grado.

Cicuta.

Scelta. Si elegghino quelli al tempo del-Pinuerno, che fiano graffi, & pasciuti di grani di ginepro, e di mortella; la lor carne è di buó sapore, & al gusto gratistima, massime arrostiti, grafgraffisubite

Giouam meno buon riscono,&r ni;sono mo ualescenti, sto si diger

Nocum mente fi d lenconici, nuocono a frenefia.

> fchi, arroft cuocano n petrofello, fon buoni r plessione, e i uecchi, 8

Rimedi

Nos rapit is Casta di Perpetuog

Non ma Comprimit Postren

graffi subito, che son senza cauar loro gli intelimo.

Giouamenti. Danno, se bene non molto, almeno buon nutrimento, che facilmete si digeriscono, & non sono uentosi, massime i montani; sono molto conuenienti a i deboli, & ai co ualescenti, percioche fanno buon sangue, & psto si digeriscono, massime quelli grassi.

Nocumenti. I uecchi, & i magri difficilmente si digeriscono, generano humori malenconici, massime quei c'han la carne nera, & nuocono a coloro che patiscono emicrania, & frenesia.

Rimedi. Si mangino i graffi, giouani, & fre-Emicra-fchi, arroftiti con faluia, & Jardo, oueraméte fi nia. cuocano nel brodo di buona carne, ftufati có petrofello, vua paffa, & altre herbe aperitiue; fon buoni ne i tempi freddi, in ogni età, & cópleffione, eccetto a i molto vecchi. Si fuggano i uecchi, & macilenti, & i negri.

TORTORE.

Nos rapit in Venere Turtur, licet ipsa Mineruæ Casta dicata, sugit vidua hac consortia cuncta, Perpetuo gemit, arentique immurmurat ulmo

Non mandenda recens, sistit, uentremá; sluentë Comprimit, adstringit, dissenterici sque medetur; Postremus meliorá; cibus, stomachoá; salubris.

R No-

do è graf

i grassi al

uando so ono este-

i difficilimori ma attiuo cia noi per-

al tempo gliosamé o la testa.

principio

npo deli di grani è di buo

arrostiti,

Tortore Nomi. Lat. Turtur Ital. Tortore. All Marie

Qualità. Sono calide & fecchenel fecondo Gionament Lanno, fe bene in no obarg

Scelta. Le megliori son le giouani, & pasoin te alquanti giorni in cafa, accioche acquistino

un poco di humidità. in mono lora quolina

Giouamenti . Danno ottimo nutrimento, fon di buon sapore, presto si digeriscono, fortificano lo stomaco, accrescono il coito, assorti gliano l'ingegno; si danno vtilmente arrostite con garofani, & fucco di aranci, ne i flussi, & nella diffenteria. I ma silvo most encarda

Nocumenti. Le tortore uecchie nuocono a i colerici, & a i malenconici, perche la lor carne ha in se molta siccità, onde son di dissicile digestione, & generano sangue malenconico.

Rimedi. Si mangino le gioueni, & graffe, tenute in casa a cibare per alquanti giorni di cibi humidi, & si tengano due giorni morte al sereno della notte; son buone ne i tempi freddi, per i uecchi, & per i flemmatici.

Clerrape in the color Type of the VCCELLETTI MONTANI,

Li altri vecelli minuti di monti fon me-Igliori di quei, che stanno in luochi piani, in stagni, paludi, & luochi acquosi, & capestri,

percioc calidi, 8 de gene fcono, triment certiin che viu fcono, no la c fobal

·AV

sta hor

Pelc A trim & pier gior nu meglie laindi tigene fromac

I.T nonfr II.

sci adu

forte d - quanti ARNI

percioche quei che stanno ne i monti sono più calidi, & più fecchi, & di manco superfluità on ti monta de generano sangue sottile, facilmete si digeri ni. fcono, & fe faranno graffi, darano laudabil nutrimento, & molto vtile a i conualescenti, & a certi infermi; & all'incontro, quelli vccelletti, che viuono nell'acque, difficilmente si digeriscono, danno grosso nutrimento, percioche ha no la carne piena di molta superfluità. Et questo basti per hora hauer detto de'gli vccelli; re sta hora, che veniamo a i pesci.

AVERTIMENTI NE I PESCI.

Pesci rispetto alle Carni sono di minor nu-I trimento, ma grosso, flemmatico, frigido, & pieno di superfluità, i marini sono di maggior nutrimento, che gli altri, & i sassatili sono megliori, sono disticili a digerire, & i segni del la indigestion loro, sono la sete, essedo che tut ti generano sete, dimorado lungamente nello stomaco, alcuna volta si corropono. Circa i pe sci adunque si seruino queste regole.

I. Tutti i pesci s'hanno da mangiar caldi, &

non freddi.

II. Nonbisogna riempirsi troppo di alcuma sorte di pesci, mase ne deue mangiare minor - quantità, che non si fa delle carni.

Non

Ainst secondo

& pasciu quistino nento;

10, furafforti rrostite Auffis &

ocono a lor cardifficile conico. affe, te-

ni di cinorteal pi fred-

NI.

on mei piani, spestri, perIII. Non è da usare molto nè spesso i pesci, & quando si usano si mangiano conditi có ani so, sinocchio, & spetie, per dissectare in qualche modo l'humidità loro.

IIII. Non si mangino i pesci dopò grande essercitio, ò fatica, pche allhora si corropono facilmente, nè bisogna magiarli dopò gli altri cibi, chi ha lo stomaco debole, ò ripiéo di mali humori, nessuna sorte di pesci vsi, e p qslo si de uono dare a i conalescenti, & vecchi, pche più tosto siminuiscano il calor loro, che l'accrescao.

V.I pesci, & la carne alla medessima mensa si prohibiscono, così i pesci, & il latte, o latticinij, perche causano molte cattiue infirmità,

nèmen si conuengono con l'oua.

VI. I pesci grossi, & niscosi infalati alquanto, sono megliori de i freschi, & manco nociui, ma non siano troppo salati, percioche il sale è molto molesto al ceruello. I pesci freschi gene rano slemma acquoso, mollistcano i nerui, e no si conuengono se no a stomaco calido. I maritimi, o vn poco salati non sono tanto humidi, & per questo sono megliori. I salati, & secchi sono di cattiuo nutrimento.

VII. E ancora d'auertire, che quato l'acqua in cui giacciano i pesci è più morbida, e più prosonda, tanto più prestanti sono i pesci in essa notriti

VIII.I pesci maritimi sono megliori di quei del-

dell'acque la sassedine mento lor

IX. Fra più laudab fi, da poi n chiare, & ma fono c go, nelli (

> X. Tut li, li megli di, & che quali nó è re, o odor piti a corr che nó ha & che hab

XI.Son fto nuocon ui, quantu ma, & fia

XII.La
de' pefci;
la gratico
gerli, è il i
no lo fton
megliori
è da aueri
copure, a

dell'acque dolci, perche sono più calidi, & per la salsedine dell'acqua, manco humidi. Il nutri mento loro è più propinquo delle carni.

IX. Fra i pesci maritimi, & siuuiatili, sono più laudabili quelli, che stanno in luoghi petro si, da poi ne gli arenosi, & nell'acque dolci, & chiare, & correnti, doue non siano sporcitie; ma sono cattini quei pesci che uiuono nel fan-

go, nelli stagni, & nell'acque ferme.

X. Tutti i pesci rato marini, quanto fluniati li, li megliori son quelli, che no sono molto gra di, & che no hano carne dura, nè secca, & ne i quali no è grassezza, no mucillagine, nè sapore, o odore cattiuo, no viscosi, ma fragibili, no psti a corropersi, ma che si mategano assai, & che no habitino in stagni, o in luoghi fordidi, & che habbino molte squame, & molte spine.

XI.Sono i pesci frigidi, & humidi, & p quefto nuocono alle frigide copletsioni, & a i nerui, quantunque moltiplichino il latte, & lo sper ma, & siano a collerici conuenientissimi.

XII.La megliore cottura, & preparatione de' pesci, è arrostirli sopra i carboni, o sopra la graticola; il lessarle, è il secodo modo; il srig gerli, è il più cattiuo modo, massime p sili c'ha no lo stomaco debole. Gli arrostiri aduq; sono megliori de' lessi, & i lessi megliori de' fritti; ma è da auertire, che i pesci arrostiti, no si deuono copure, accioche possino esalare i lor vapori.

R 3 AN-

grande rrópono gli altri o di mali ofto si de pche più ccrescão.

menfa si

o lattici-

o i pesci,

iti có ani

in qual-

ialquanonociui, eilfalee

chi gene erui, e no 5. Imarihumidi, & secchi

o l'acqua a, epiù i pesci in

i di quei del-

ANGVILLA

Phlegmaticis epulü minime est Anguilla salubre,
Huic lent oris enim copia, alitá; nimis:
Eit melior transfixa veru, moxá; ignibus assa,
Vt sit enim aridior, sic mage grata gula.

Anguilla

Nomi Latin. Anguilla Ital. Anguilla.

Qualità. E freddanel primo grado, & humida nel fecondo.

fi prendono in mare arenoso, & nó fangoso, & subito presa sia cotta. Quelle dell'acq; chiare son le migliori, come sile del lago di Bolsena.

Giouamenti. E di delicatissimo sapore, dà buon nutrimento, & salata conseruasi lungamente, & diuiene ottima per gli stomachi slemmatici.

Nocumenti. Mangiandone troppo offende lo flomaco, difficilmete si digerisce, che la sua carne è viscosa, vsandone troppo spesso, & in troppa quantità genera la pietra nelle reni, & nella vessica, sà venir la podagra, & i dolori artetici, offende tutte le viscere, & principalmen te nuoce alla testa, massime quelle che nascono nell'acque torbide; le salate nuocono a' malen conici, percioche accrescono quell'humore; & in somma chi mangia troppo anguille si mette

Anguille a pericolo della vita.

fe. Rimedi Sono maco

Rimedi, Sono maço nociue quelle che scor-

ticate fresc & la coda s spergendor farina, & ca con pepe, & siano molto

Carne Raph Costura, Si siet ergo Et calida

Nomi. I Qualità Scelta. (Giouam massime ma temente nu

Nocume mente si di Rimedi. cod'aranci cosi molti l

Antiquis at

P E S C 1. 263

ticate fresche, & suentrate, gittata via la testa, & la coda s'arrostiscano con alloro, spesso assegnadoui sopra poluere di zuccaro, sior di farina, & canella. Le sottili si mangino fritte, con pepe, & succo di aranci, & s'auertisca, che siano molto ben cotte.

AGVCCHIA.

Carne Raphis folida, & dura est, ægreq; domatur Costura, succi sed tamen vsque boni est. Si sietergo semel stomachum virtute valentem. Et calidum ventrem nacta potenter alet.

Nomi. Lati. Acus. Ital. Aguechia.

Qualità. E difficile a digerire.

Scelta. Quei più grossi sono megliori.

Giouamenti. Sono dibuono nutrimento, massime mangiati fritti questi pesci, che poten temente nutriscono.

Nocumenti. E la lor carne dura, & difficil-

Rimedi. Si mangiano fritti co agresta, o suc co d'aranci, oueramente si mangino salati, che così molti li mangiano crudi col pane.

CALAMARO.

Antiquis abiecta fuit Loligo, probatur Sed nunc, hancá; petunt, sepe probantá; coqui. R 4 No-

Ague-

he scorr

a salubre,

0,8 hu-

rimauera

ngolo, &

q; chiare

Bolsena.

pore, da

filunga-

tomachi

offende

he la sua

lo, &in

reni, &

olori ar-

palmen

nascono malen

more;&

264 PESCI.

Calama-

Nomi.Latin.Loglio Ital.Calamaro, percheha dentro del corpo una vessica piena d'un negro liquore, che pare inchiostro, ilquale quando ha paura esce suori, come auiene a gli huomini timidi, che si muoue loro il corpo, & così intorbida l'acqua, & sal uasi da i pescatori.

- Qualità. E frigido nel primo grado. & humi

do nel secondo.

Scelta. Il megliore è il piccollino, perche è più tenero, & più presto si digerisce, & che non sia preso in mari morti, & sia pregno.

Giouamenti. E delicatissimo al gusto, accre sce l'appetito, & è di molto buon nutrimento.

Nocumenti. I grandi difficilmente fi digeri fcono, & nuocono particolarmente a i paralitici.

Rimedi. Si cuoprono di farina, & si friggono, & aspersi di succo d'aranci, si mangiano in
ogni stagione, & in ogni età, pur che non siano grandi. Sono ancora manco nociui, & meglio si digeriscono cotti in acqua, & vino al pa
ri, aggiuntoui olio, pepe, sale, & herbe odorife
te, ma si cuocono col lor negro liquore, che
senza esso son manco soaui.

CAPPONE.

Quantumuis mutos pisces Natura crearit, Coccyx esseta nomina vocis habet. Est autem Lenti in

At vero gi Frigitu Vtq; minu

Viuunt

Nomi Quali mente.

Scelta Gioua nutrimei

Nocus gerire. Rimedianci, out

Carpios, s

Nomi Quali do nel p

Scelta Giour tri pesci percheha negro lio ha paura nidi, che si qua, & sal

.&humi

perche è, & che gno. No,accre

rimento. e si digeri a i para-

fi friggongiano in e non fiani, & mevino al pa e odorife ore, che

t, Est Est autem dura carnis, siccaq; nihilq;

Lenti in ea, aut modicum, nil quoque fellis inest.

At vero gladio partes dissectus in ambas.

Frigitur; & multo gratior esse folet.

Vtq; minus cuculi desint, & in eare, & undis

Viuunt, longe alios terra frequenter alit.

Nomi. Lat. Cuculus, & Coccyx, Ital. Cappone. ne.

Qualità. E frigido, & humido moderata

mente.

Scelta. Il grosso è megliore.

Giouamenti. E pesce molto sano, & di gran

Nocumenti.Hà carne dura, & difficile a di-

Rimedi. Fritto, & mangiato con succo d'aranci, ouero lesso nell'acqua è più grato.

CARPIONE.

Carpios, Salmonem , & Truttam bonitate videtur Ingeniti succi,& carne referre sua.

Nomi.Lat. Carpio.Ital, Carpione. Qualità.E caldo temperatamente, & humi do nel principio del primo grado.

Scelta. I megliori sono i freschi.
Giouamenti. Enobilissimo tra tutti gl'altri pesci, & è tanta la gratia del suo sapore, che

Carpina

PESCI.

che a veruno altro pesce è secondo; ha carne tenera, dà ottimo nutrimento, & in qualunque modo si mangia, o fritto, o arrostito, o lesfo, sempre è soauissimo; portasi marinato per tutta Italia, & si conserua con fronde di lauro, mirto, & cedro man and and colored seame?

Nocumenti. Non apporta danno, o nocu-Conditu mento alcuno, fenon che la fua carne (come co

sa gentile)presto corrompesi. Rimedi.Gli si leuino subito le scaglie, & le budella, si faccia stare nel sale per sei hore, poi si frigga nell'olio, poi stasperghi sopra aceto, nel quale fian bolliti garofani, pepe, canella, & zastaranoje buono in ognitempo, ad ogni età, & ad ogni complessione.

CARCA E POAL LO OCTORO CORRE

Tam Cephalus stupido fensu est, ve si caput abdat, Ex omni corpus parte latere putet.

Gæno, & aquis viuit, coni resipitá; saporem Coctus iudicio nec valet ille meo:

O Cephale, o Capito, sic namque vocabimus illum, Cui caput, & magnum, sed sine mente caput.

Cefalo.

Nomi. Lat. Cephalus, & Capito. Ital. Cefalo. Qualità. Efrigido nel primo grado, & humi do nel secondo; delle sue oua salate si fanno le bottarghe. I als allaly al arms 630, tologits

Bottarghe.

Scel-

Scelta. re non fan lito guard ne graffo t Giouar

nutriment Nocum ce allo sto Ri humor

Rimed noarrolle & fi mang l'inuerno.

Si quando Nimira Nam mihi Et Syno Synagrido!

Antef

Nomi. tale.

Qualit nel fecono e Scolta. Schianoni

-1955

P E S C 1. 267

Scelta. Il megliore è quello, ch'è preso in ma re non fangolo, ma arenolo, & fasfolo, & che il lito guardi a Settentrione, & non sia grauido, ne grasso troppo, che questi sono insipidi.

Giouamenti. E delicato al gusto, dà buon nutrimento, & il suo brodo moue il corpo.

Nocumenti. Quado è d'acqua fangosa nuo ce allo stomaco, non si digerisce, & genera tri-Ri humori, & molte superfluità.

Rimedi, I groffi si cuocano a lesso, o si facci- Cottura. no arrosto con l'origano, i picciolisi friggan, & si mangino con succo d'aranci, l'autunno, & l'inuerno.

DENTALE.

Si quando Piscem mandis Zuvé Sevra caueto ; Nimirum lapides in capite ille gerit. Nam mihi cum sola distent atate Synagvis, Et Synodon siet hic maior, at ille minor. Synagridos gemmis gemma Synodontidas ergo Ante feres, aliqua si bonitate valent.

Nomi. Lat. Synagris, & Dentices Ital. Den- Dentale. tale.

Qualità. E caldo nel primo grado, & secço nel secondo.

2018celta. Il megliore è il grasso, & preso in Schiauonia, & accociato in gelatina, come fan no

-1922

ato per ilauro,

na carne

qualun-

to,oles-

nocuomeco e, & le

ore, poi aceto, nella, & gni età, gerine.

abdat,

illum, put.

cefalo. humi nnole

cel-

no gli Schiauoni, che li portano cotti con l'ace to, sale, & molto zafferano, & tagliati in pezzi ne fan gelatina.

Giouamenti. Nutrisce grandemente, ma se è molto grasso, non nutrisce tanto, & meglio si digerisce, stringe il corpo, onde è conuentente nelle dissenterie.

Nocumenti. Tardi, & difficilmente si digeri sce, aggraua lo stomaco debile, & però non si conuiene a vecchi, nè a stemmatici.

Rimedi. Si cuoca nell'acqua, con molto olio & fale, o uero arrostendolo, & bagnadolo spes Gelatina so d'olio, & d'agresta, ouero facedone gelatina con aceto, & spetie, & zasserano, è cibo delicatissimo per i gioueni, & p i colerici l'inuerno.

FRAGOLINO.

Fragoli- Non crassam, non uiscosam laxam atque fluentem,
Et duram carnem non Erythrinus habet,
Carnibus aurata accedit, laudabile sanguen
Procreat, an non dum sunt satis ista tibi.

Nomi.Lat. Erythrinus Ital. Rubeli, & Fragelini, perche son di color rosso, simile alle fraghe; pesce di mare.

Qualità. E temperato nelle qualità attiue, ma è humido nel primo grado.

Scel-

Scelta.II me l'inuern

Giouam genera buo a chi l'vsa, p & facile a c

Nocume quantità, n cita venere nenir a noi ni dentro,

Rimedi to con fucc to, mangia no ancor 1 maffime l'ii

Sat bene Ca Humecta Sipartes ign

Cuius qu Vi quadam

Fert mag Seu per se c Et thure

Aethrion 11

ESCI.

Scelta. Il megliore è il fresco, fritto, massime l'inuerno.

Giouamenti. Questo è nobilissimo pesce, genera buon nutriméto, & è molto salutifero a chi l'vsa, pche ha la carne tenera, & saporita, & facile a digerirsi, & di molto nutrimento.

Nocumenti . Mangiandosi in souerchia quantità, nuoce a i vecchi, & a i flemmatici, ec cita venere, putrefatto nel uino, & beuuto, fa me firenenir a noia il uino, come l'anguilla soffocata- de noio-

ui dentro, & beuuto poi il uino.

Rimedi. E più sano cotto fritto, & condito con succo di aranci, & pepe, ouero arrostito, mangiato caldo có succo di agresto; è buono ancor lesso condito con herbe odorate, massime l'inuerno.

Anti-

GRANCHIO.

Sat bene Cancer alit, qui curua fluenta frequetat, Humeetatá; etiam corpora nostra satis. Sipartes igitur solida sunt febre prebensa, Cuius quam magno est, bic satis auxilio. Vi quadam, ualet occulta, canis ictibus atris Fert magnam quamuis sit rabiosus opem. Seu per se cinerem sumas seu pane suillo, Et thure immixtis, intrepido ore uoras. Aethrion webat uiuos, cineremá; parabat,

Scela

con l'ace

i in pezzi

te, mase

meglio fi

si digeri

rònonfi

olto olio

lolo spes

gelatin2

o delica-

nuerno.

quentem,

Frage-

attitles

et ,

uentente :

Antidotum uera cum ratione datum. Arida uis illi, cum prascriptiá; uigorem Acquirit, has quis opes neget esse Deum?

Grachio Nomi. Lat. Cancer. Ital. Granchio.

Qualità. E frigido nel secondo grado, & hu

mido nel primo.

Scelta. I megliori so quelli, che sono appres so i siumi, ò altre acque dolci, & che sian presi di primauera, o d'autuno, a luna piena, e quei che son teneri.

Giouamenti. Gioua a tisici, perche è di gra nutrimeto, moue l'orina, accresce il coito, pur ga la renella, & coserisce a quei, che son morsi da cani rabbiosi, pigliado la sua cenere, e si sec cano i graci nel sorno, & si danno per quaranta giorni a chi è morso da ca rabbioso, ma bisogna cauterizar cos ferro il luogo osseso, & sar pigliar della poluere dlla rosa canina; co aqua, o cos latte ingrassa, & per questo gioua a i consumati, & resiste alla colliquation de i membri cos la tenacità sua, & sana l'vicere del polmone.

Nocuméti. La sua carne è alquanto difficile a digerire, onde genera humor grosso, & siem matico a chi ne mangia in troppa quantità, &

per questo è nociuo a i flemmatici.

Rimedi. Si cuocano bene su la brascia uiua, & poi si mangiano con pepe, & con aceto sorte; è buono ne i tempi caldi per i gioueni, &

per i coler co molto

Astacas & Preditu
In capite ip
Discito e
Nomi.
Qualita

dinel seco Scelta. quellimar Giouar

funti,ingr.
dità refisto
folidi,& co
chiato ne i
& il lor bro
Nocum

& fono di e Rimedi fcia uiua, & aceto, & m fanguigni,

Thriffa boni

8

Gamma

per i colerici, & per quei che hanno lo stomaco molto caldo.

GAMMARI.

Astacas & molli carne est, & denique suaui -Præditus, hincque ideo perfacile excoquitur. In capite ipsius si quis lapis inueniatur,

Discito quod Renum comminuat lapidem.

Nomi. Lat. Astacus. Ital. Gammaro.

Qualità. Sono i gammari come i graci, fred ridi nel fecondo grado, & humidi nel primo.

Scelta. Quelli de'fiumi sono megliori di quelli marini.

Giouamenti. Giouano a gli ethici, & ai co funti, ingrassandoli, & con la lor tenace humidità resistono alla colliquatione de i membri solidi, & con la frigidità al calore strano inuec chiato ne i membri, sono di gran nutrimento, & il lor brodo gioua a gl'asmatici.

Nocumenti. Generano humori flemmatici, & sono di difficile digestione.

Rimedi. Cuocendosi come i granci su la bra scia uiua, & poi mangiandosi con pepe, & con aceto, & meglio si digeriscono; son buoni peri sanguigni, & per i colerici ne i tempi caldi.

LACCIA.

Thrissa boni satis est succi, cum pinguit: ori, Nec

no appression appression na, e quei

do,& hu

177.

rem?

e è di gra
coito, pur
fon morfi
re, e si fec
r quarano, ma bieso, & far
sco a qua,
a a i conimembri
colmone,
o difficile
o, & fiem

Ccia uiua, ceto foroueni, & per

antità,&

Nec Homacho ingratum, nec nociturum epulum Scilicet ut patrias sedes, pontumá; reliquit, Dulciá; innat aqua, nam satis illa placet.

Laccia.

Nomi. Lat. Thrissa. Ital. Laccia. Qualità. E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Scelta. La megliore è quella, che è presa in acque dolci, & non in mare, perche queste son aride, secche, & dure, ma come entrano ne' siu mi, subito diuentan grassissime, & al principio di Giugno tornano in mare a partorire. Quelle del Teuere prese di Maggio, ò di Aprile tengo no il principato, & siano piene di oua.

Giouamenti. E delicata al gusto, & dà molto nutrimento al corpo, prouoca il sonno, & ha in capo vna pietra che conferisce alla quar-

tana.

Quarta-

Nocumenti. Nuoce quando è presa in mare, pche ha la carne dura, & secca, che dissicilmente si digerisce, onde nuoce a coloro c'han no lo stomaco debile, perche genera slemma.

Rimedi. Se si cuoce nell'acqua con aceto, & sale, & si mangia con sapore acetoso è megliore; ouero satta arrosto, bagnata con aceto, & olio, col sinocchio, saluia, o rosmarino; si conuiene a ogni età, & complessione, mangiata in poca quantità, di primauera, presa ne i fiumi, & piena d'oua.

LAM-

Lampetra car Nonnihil, Vere edito har

Temporibo Impulsas(min Sistit,& i

Nonii.La maficofi, perc Qualità. I da nel prim

Scelta. La i fiumi la pri & ha la fpina Giouame

fce lo sperma

Nocumer massime se n offende i po nerui.

Rimedi.S ferra la bocc garofani,& pane,olio,fp po,per ogni decrepiti,& epulum

& hu-

orefa in este son ne' fiu incipio .Quelle

là molnno, & a quar-

e tengo

in madifficilroc'han lemma. aceto, oè meon acearino; si nangiaesa ne i

AM-

LAMPREDA.

Lampetra carne quidem est molli, lettoris habetá; Nonnihil, at magni nune tamen est precij. Vere edito banc, siquidem æstivis insuauor estur Y Temporibus, nam durior efficitur. Impulsas(mirum) puppes vento illa secundo Sistit, & inceptum sape moratur iter.

Nonii.Lat.Lampetra Ital.Lampreda, & thiamasi cosi, perche sempre stan lambendo le pietre.

Qualità. E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Scelta. La megliore è quella, che è presane i fiumi la primauera, che allhora è più graffa, & ha la spinal midolla più tenera.

Giouamenti. Da ottimo nutrime to, accresce lo sperma, è delicatissima al gusto, & pretio sissima nelle mense.

Nocumenti. Si digerisce alquanto tardi, massime se non sia ben cotta, & ben condita, offende i podagrosi, & chi patisce difetti di nerui.

Rimedi. Si affoga dentro la maluafia, & gli fi ferra la bocca con noce moscata, & i buchi co garofani, & si cuoce in vn tegame co nocciole, pane, olio, spetie, &maluafia; è buona d'ognité po, per ogni età, & coplessione, eccetto che pi decrepiti, & per quei che patiscono ne' nervi.

Lampre-

LVC-

L V C C M O.

Lucius obscuris uitam qui degit in vndis Peior eo in puris qui fere degit aquis.

Namá; mali succi est, qui stagna, lacusá; frequetat, At qui pura subit sape fluenta valet.

Luccio. Nomi.Lat. Lucius. Ital. Luccio.

Qualità. E freddo, & humido nel fecondo grado.

Scelta. Il megliore è quel di fiume, ouero di laghi non fangoli, & deue esser grande, fresco, & grasso.

Giouamenti. Dà il luccio molto nutrimento le sue mascelle abbrusciate, & ridotte in pol uere, & beuute con vino al peso di vna dramma, rompono la pietra.

Nocumenti. E di dura digestione, di cattiuo nutrimento, & aggraua lo stomaco, molti-

plicando la flemma.

Pictra.

Rimedi. Cuocasi a lesso, insieme con herbe odorate, & con olio, & poi mangiasi con sapor bianco, ouero si arrosta nella graticola con ori gano, & aceto; si conuiene l'inuerno a gioneni, & a' colerici; è pasto graue, ma quando è preso in fiume, è più digestibile, & molto manco no ciuo.

L V M A C A. Cochlea, qua salsus habitat communiter vndas,

Ven-

Ventrice Vtilis, & S Flumina Cumq; fien

Plus ali

Nomi. Qualità da nel seco Scelta. ghi montu di, c'habb

gliorison Gionar al gusto, n Imorzal'a nocail for

gata, &cc

buone and

Nocum cilmente chi patife Rimed herbeodo

fello, & ag to. Il meg ma, & poi ro lesse ch Au boco q Ventriculo utilis est, & cito pentre meat.
Vtilis, & Stomacho que terras incolit, at que
Flumina amat, virus nescio quod resipit.
Cumá; sient plures speties, uarieá; uidende.
Plus alijs veniet, grata marina mihi.

Nomi.Lat.Cochlea Ital.Lumache.

Qualità. É fredda nel primo grado, & humi che.
da nel secondo.

Scelta. La megliore è qlla, che è colta in luo ghi montuofi, & colli ameni, & lótani da palu di, c'habbia pafciute herbe odorifere, sia purgata, & coperchiata al tépo dell'inuerno; son buone ancora qlle delle vigne, ma molto megliori son quelle, che si colgono nelli spineti.

Giouamenti. Gioua allo stomaco, & è grata al gusto, nutrisce assai, è ottima per i tissici, & smorza l'ardore della collera, & la sete, & pro-uoca il sonno; è ottima per gli ethici.

Nocumenti. Difficilmente si digerisce, & sa Tisci. cilmente si conuerte in flemma, onde nuocea chi patisce di pietra, o di renella.

Rimedi. Cocendosi bene in compagnia di herbe odorate, come menta, calamento, petro sello, & aglio, có olio, ma che sia molto bé cot to. Il meglior modo di mangiarle è lessarle pri ma, & poi srigerle, & magiarle con la salsa; oue ro lesse che sono, si metta dentro nel lor guscio vin poco di saturea, o timo, & poi si ricuoca-

er vndas, Ven-

frequetat,

1 secondo

e, ouero di

de, fresco,

nutrimen-

otte in pol

vna dram-

e, di catti-

o, molti-

con herbe

con sapor

la con ori

a gioneni,

lo è preso

manco no

PESCI. - 276

no sopra la brascia; la marina è megliore di tut te, & manco nociua, massime ne' tempi freddi, & quando è ben purgata è buona per i gioueni, per i colerici, & per quei c'hanno il calor na turale gagliardo.

OMBRINA.

Terra & aqua, fuluo simul auro nescitur ombra Fit magni a multis propterea precij. Quippe huic alba caro Truttarum more uidenda est Firma, suo stomachum quad; sapore iuuet.

Nomi.Lat.Vmbra Ital.Ombrina.

Qualità. E calda temperatamente, & humi-

da nel primo grado.

NS

Scelta. La megliore è la più graffa, & la più faporita, & tra tutte le parti solida più il vetre.

Giouamenti. Da buon nutrimento, facilmente si digerisce, tempera l'ardor del sangue, & dopò lo sturione è il più nobile, & il più saporito pesce, che si mangi.

Nocumenti. Nuoce allo stomaco frigido, tardi si digerisce, non essendo ben cotta, & ge

nera opilationi.

Rimedi. E manco nociua cocendosi a lesso nell'acqua, & nell'aceto, & poi mangiadosi col sapor biáco; ouero arrostita piena di garofani, magiandola con olio, & agrestoje buona ne i giorni

giorni canio ci,ma nuoc a i flemmat

Pilciculis, se Maxillad Carne auten Haudý;

Nomi. I Qualità ca nel prim Scelta. d'inuerno i

to, & il prin se ne i mari Giouam mento a cl

eoito. Nocume ha la carne Rimedi.

ferano, spe uero su la g aceto mari tempo è pi &aicoleri no, & han pre dirut of freddi, igioueci, ma nuoce alle persone otiose, a i vecchi, & a i slemmatici.

ORATA.

Piscitulis, sefe & Conchis Aurata saginat, Maxillaq; illos asperiore domat. Carne autem media est, oriq; accommoda ualde, Haudq; exors succi dicitur esse boni.

Nomi. Latin. Aurata. Ital. Orata.

Qualità. Nel caldo è temperata, ma è fecca nel primo grado.

Scelta. La megliore è quella, che è presa d'inuerno in alto mare, & non in mare morto, & il principato hanno quelle, che son prese ne i mari di Leuante.

Giouamenti. Dà copioso, & buon nutrimento a chi la digerisce bene, & accresce il coito.

Nocumenti. E difficile a digerire, perche ha la carne molto dura.

Rimedi Cocendosi in acqua, & olio có zafferano, specie, vua passa, & herbe odorate, ouero su la graticola, mangiandola con olio, & aceto marinata; è buona d'inuerno, nel qualtempo è più saporita; conserisce a i gioueni, & a i colerici, & a quei che molto si essercitano, & hanno gagliardo lo stomaco.

S 3 OSTRI-

denda est

& humi-

uet.

& la più il vétre. co, facildel fan-

rigido, ta, & ge

fi a lesso dosi col arofani, ona ne i iorni

OSTRICA.

Lubrica nascentes implent Conchilia Lune, Sed non omne mare est generose fertile teste. Murica Baiano melior lucria peloris Ostrea Circis Misene oriuntur Echini Pettinibus patilis iastans se molle Tarrentum.

Oftrica. Nomi. Latin. Oftre. Ital. Oftrica.
Qualità. E calda nel primo grado, & humida nel fecondo.

Scelta. La megliore è quella del lago Lucrino, massime presa ne i mesi, che hanno R, & siano mangiate fresche.

Giouamenti. Risueglia l'appetito, accresce il coito, & muoue il corpo.

Nocumenti. E difficile a digerire, accresce la flemma, & sa opilationi.

Rimedi. Si mangi con pepe, olio, & succo di aranci, dopò ch'è cotta su la brascia, che non si deue lessare, si conviene ne i tépi freddi a i gioueni, & a i colerici, & a quei che hãno lo stomaco molto gagliardo.

RANOCCHIE.

Ranarum alba caro, sed semper durior esa,

Ipsa recens insusa tamen non tempore paruo
In Lympha tenera, essicitur nutris; potenter,
His cosert qb. & ipsis, & simul betica moxa est

Cum fale Contra so Ranarun Implet

Nomi. I Qualità humide ne Scelta. I no nell'acq nerate al to

Giouan

mangiate si le serpi; la aceto, uale a gli spassimi decottione cotte in bro mettando mettando una dramn

Nocum
dimorādo
nutriment
teftini,diff
poco,& ge
no lo ftom
fono morto
fi deuon m

Cum

PESCT.

Cum sale, cumq; oleo coste, si denique edantur. Contra serpentum uis illis cunsta uenena. Ranarum cu melle cinis, quando illitus illo est, Implet Alopecias, sanguem sistitá; sluentem.

Nomi. Lat. Ranæ. Ital. Ranocchie. Ran Qualità. Son frigide nel secondo grado, & chie.

humide nel primo.

a,

le teste.

rrentum.

& humi-

go Lu-

nno R,

ccresce

ccresce

e fucco

ia, che

nifred-

he hã-

aruo

enter,

noxaest

Scelta. Le migliori son quelle, che habitano nell'acque grosse, & ben formate, & nó ge-

nerate al tempo della pioggia.

Giouamenti. Cotte lesse con olio, & sale, & mangiate sono la theriaca de i veleni di tutte le serpi; la lor decottion satta con acqua, & aceto, uale a i dolori de i denti, nella lepra, & a gli spasimi; sono vtilissime a i tisici, & la lor Tisci decottione giona alla tosse antica, massime cotte in brodo di pollo, o di cappone, & humettando pronocan soauemente il sonno; la cenere del lor siele, benuta con vino, al peso di una dramma, sana la sebre quartana.

Nocumenti. Essendo nate di putredine, & aadimorado nell'acque putride, danno putrido nutrimento, & però causano dolori de gli intestini, difficilmete si digeriscono, nutriscono poco, & generano sague malenconico, grauano lo stomaco, accrescono le sieme, & quando sono morte dalle serpi, o andado in amore, no si deuon magiare, percioche danno gra per-

4 tur-

turbatione al ventre, & allo stomaco, & fanno

orinar fangue : an alleman stored actions . Rimedi. Siano ben cotte, & bene apparecchiate, con salse fatte di herbe odorisere, & calide, & con un poco di aglio.delle ranocchie son buone a mangiare solamente le cofcie, scorticate prima, & tenute in acqua fresca per ventiquattro hore, sono manco nociue mangiate con specie, con succo di aranci, o di limoni; son buone ne i tempi caldi per i gioueni, & per i colerici, ma non per i vecchi, ne persemmatici, ne per gli otiosi.

SARD

Cum muria Sardina duos seruatur in annos. Fita; garum hine, toto corpore felle caret. Quare aliqui cu oleo, & sale, purgata integra i olla Gratticula uel eam si uoluere coquunt.

Sarda. Alice . Sardella.

Nomi. Lat. Sardina, & Sarda. Ital. Surda, & quando è Sardina si sala, & chiamasi Alice, & quando è Sarda si sala parimente, & chiamasi Sardella.

Qualità. E frigida nel principio del primo grado, & humida nel fin del medefimo.

Scelta. La megliore è quella, che è presa la primauera, in mare arenoso, & non fangoso. Giouamenti. Presa subito cotta, & mangiata,

glata, è di mo sapore tito, netta però se ne ualescenti.

Nocum si mangia Rimed graticola petrofello no, per al rimediaa daatutte

> -onlog Albo ex in Affection Gignit enir Quando

uera, pi quantità.

Non Galli Illius fu Inuenies of Qui ren

Nomi. Qualit dogrado & fanno e appaorifere, e ranoc-

e le coqua freco nocii aranci, aldi per i ivecchi

205 . eret. gra i olla

arda, & llice, & nasisar-

elprimo 02.600 presala ngoso. & manata,

gfata, è di buon nutrimento, & di delicatifimo sapore, le sarde salate risuegliano l'appetito, nettano lo stomaco delle superfluità, & però se ne concede in poca quantità a i conualescenti, nel principio del mangiare.

Nocumenti, Genera ventofità, massime se fimangia la fua spina, & ha dell'humido .

Rimedi. Cocendosiin un tegame, o su la Cottura, graticola dentro un foglio di carta con olio, petrosello, & pitartima, o con sale, & origano, per alcuni pochi giorni conseruandosi, si rimedia a i suoi nocumenti, si conuiene la farda a tutte l'etadi, & complessioni, la primauera, pur che non fe ne mangi in troppa quantità del content al magni de composition

-only SuP I GO O L A.

Albo ex iure Lupus, tenuiq; elixus aceto, Affectis adfert febribus auxilium.

Gignit enim tenuem succum sanguemá; probatů, Quando caro ipfius perfacile excoquitur.

Non Gallilecori cedit, non Anseris hepar-

Illius succi,uel ratione boni. Inuenies capitis duros in parte lapillos,

Qui renum duros comminuant lapides.

Nomi. Lat. Lupus. Ital. Spigola. Qualità. E fredda, & humida nel secondo grado. Scel-

Spigola.

Dieure.

Spigola.

Pietre.

Scelta. La megliore è la candidissima, & mollissima, & presa nel Teuere tra li due ponti, & specialmente nel mese di Gennaro, il quale è chiamato per questo Spigola.

Giouamenti. E di sapore delicatissimo, rinfresca assai generando humore freddo, & soci tile di sostanza, è molto grata nelle tauole di grandi, & la pietra che ha in testa rope le renelle, e le pietre.

Nocumenti. Nuoce a i catarrosi, massime quando è granida, percioche genera molti escrementi in ogni stagione.

Rimedi. E manco nociua cotta in acqua, & aceto, & poi mangiata con sapor bianco acetoso, ouero cotta sopra la graticola, mangiadola con olio, aceto, & sale, & cosi conferisce ad ogni età & complessione, massime nel messe di Gennaro.

STVRIONE.

Hæroum tantum capiant Acipensera mensæ, Mille etenim nummum non mihi piscis erit. In precio nullus Romæ magis extitit unquam, Ornent regales munera rara dapes.

Sturione. Nomi. Lat. Sturio, Acipenser. Ital. Stu-

Qualità. E caldo nel principio del primo grado, & humido nel fecondo.

Scelta.

Scelta.Il i fiumi, ne rito, che ne

Giouan to.& rinfre le per cibo luoco; dell fi mangia o tito, & pe fe ne fannchi al fum

> Nocum nera humo sce, & tant

manon so

Rimed testa, & la to a lesso n con sapor

Et bene alu Sed cost Conditæ sal

Vrenten Hinc cedri Impelli

Nomi.

Scelta. Il megliore è quello, che è presone i fiumi, ne i quali si sà più grasso, & più saporito, che nel mare.

Giouamenti. Nutrisce assai, accresce il coiro. & rinfresca il fangue, & si stima nelle tauole per cibo pretiosissimo, & che tenga il primo
luoco; delle sue oua salate, si sà il cauiaro, che
si mangia cotto, & crudo, per suegliar l'appetito, & per sar bere con gusto, & della polpa
se ne fanno li schenali, che sono salati, & secchi al sumo, che sono appetitosi a mangiare,
ma non son buoni per catarrosi, & podagrosi.

Nocumenti. Ha la sua carne grassa, che geninera humor vischioso, disticilmente si digerinsce, & tanto più, quanto è più sresca.

Rimedi. E manco nociuo mangiandone la testa, & la pancia solamente, & sia frollo, cotto a lesso nell'acqua, & aceto, & poi mangiato con sapor bianco acetoso, con canella detro.

TELLINE.

Et bene alunt Tellinæ, & ventrem sæpius esæ,
Sed coete modicis ignibus exonerant.
Conditæ sale moxá; igni feruente crematæ,
Vrentemreddunt non leuiter cinerem.
Hinc cedri exceptus succo, sensimá; perunctus,
I mpellit glabras vsque manere genas.

Nomi. Lat. Tellina. Ital. Telline.

Telling,

m,

. Stu-

primo

lima, &

ne pon-

naro, il

mo, rin-

uole di

elere-

naffime

a molti

qua,&

o ace-

angia-

ferisce

elme-

. & fot-

284 P. EOS CHIS

Qualità. Sono calde nel primo grado & fecche nel fecondo.

Scelta. Le megliori sono grande, & fre-

Giouamenti. La lor decottione sà lubrico il corpo, prouoca l'orina, sono grate al gusto la cenere delle salate con succo di cedro, prohibisce il rinascer de'peli.

Nocumenti. E la lor carne di tarda digestione, & grana lo stomaco, sà venir la sete a stringe il petro, & genera le renelle.

Rimedi. Bisogna purgarle ben dalla rena, ponendole per un giorno nell'acqua fresca, & sbattendole con la scopa, poi si cuocono con cipolla sosfritta, & vino aggiungendoui herbe odorifere, petrosello, & specie: son buone ne i tempi freddi per i vecchi, per i slemmatici, & per quei che s'assaticano assai.

TENCA.

Escrementitio succo, crasso atque tenaci
Tinca est propterea non placet illa mihi.
Lucius (ut probibent) lasum se vulnere, Tinca
Affricat, & mira tandem ope liber abit.
Per medium secta, & carpo plantis; quibusdam
Attulit admota in sebre frequenter opem.

Nomi. Lat. Tinca. Ital. Tenca.

Qua-

Qualità grado. Scelta.

in lago no Quelle del me sono q

Giouan mentolo; fchiena,& polfi,miti

Nocum lo stomac to, massis mangiate

Rimedi te, & speti mente cor uersciate, lo, & aneto sto. Elat da' giouer s'affaticar

Carne fatis Si coqu Manfa phi

Fita; v. Sensibus e

This.

Tencas .

P E S C I. 285

Qualità. Efredda, & humida nel secondo

grado.

Scelta. S'elegga la femina presa in fiume, o in lago non fangoso l'autunno, & l'inuerno. Quelle del lago di Perugia son buone, ma otti me sono quelle del lago di Monte Rosoli.

Giouamenti. E di gra nutrimento, ma escre mentoso; tagliate le tenche per lunghezza di schiena, & applicate alle piante de'piedi, & de' polsi, mitiga l'ardor delle febri, & l'abbreuia.

Nocumenti. Si digeriscono tardi, grauano lo stomaco, & sono di cattiuissimo nutrimento, massime quelle che nascono nelle paludi.

mangiate ne i giorni canicolari.

Rimedi.Cocendofico aglio, & herbe odora te, & spetie, al forno, son maco nociue, & pari mente cotte con oglio, cipolla, & vua passa, ò ri Cottura, uersciate, & empite con menta, aglio, petrosel 10. & aneto, mangiandole con aceto, o agresto. Ela tenca cibo da vsarsi in tempi freddi, da' gioueni, da i colerici, & da quei che molto s'affaticano.

TESTVDINE.

Carne satis pingui grata, & Testudo suaui est, Si coquitur posito tegmine mollis erit. Mansa phthisim putrem soluit, tumidumý; lienem, Fitá; venenatis vermibus Antidotum, Sensibus exhibita est alimentum nobile, morbum Tol-

rado 28 Finns: &fre-

lubricon gulto; ro,pro-

a digea sete?

a rena, esca, & no conherbe ne ne i

tici, &

nea

112-

Tollit, & herculeum, quid olet oua bibat.

Calda parum humescit, sluuios, montesq; peragrat.

An caro uel pescis, sit, petis est media.

Teffudine. Tartaruça.

Nomi.Lat. Testudo, a testa qua tegitur. Ital. Te studine, & Tartaruca, sono animali di mezzana na tura, tra gli animali, & i pesci come le Lumache.

Qualità. E fredda nel fecondo grado, & hu

mida temperatamente.

Scelta. Le megliori sono quelle che non sono aquatice, ma terrestre, grosse, piene d'oua, & pasciuta, prima che si mangi, di buoni cibi in casa.

Giouamenti. Sono di gradissimo nutrimen to, & per questo si danno vltimamente a'tisici, & estennati; il sangue loro beuuto, gioua a quelli che patiscono di mal caduco; della carne della tartaruca cotta se ne sa pesto a gli infermi, per rinfrescarli, & ristorarli.

Nocumenti.Genera fangue grosso, et slemmatico, sa gl'huommi pigri, et dormigliosi, et

tardissimamente si digerisce.

Rimedi. Sia ben cotta, gettando uia la prima, et seconda acqua, et bene apparecchiata, con herbe calide, pepe, zafferano, et rossi d'oua; son buoni per i gioueni, per i colerici, et per quei che molto s'affaticano.

TONNO.

Iste Tynum piscis redolet num vescitur illo, Nutrit enim liquidis supe Ticinus aquis.

quis. Nomi Nomi Qualiti mido nel Scelta. Se di Sett la carne Gioua ni rabiosi to deside

rantello; l'oua fi fa di quelle no l'appo Nocu di fi dige

flemma.
Rimed
fale, & co
te di olio
chio, ò vr

Dura caro
Si bene
Ast oculo

Extinctus

Vt vel

Namá; n

Facun

Nomi.Lat. Tynnus. Ital. Tonno.

Qualità. E freddo nel primo grado, & hu- Tonno. mido nel secondo.

Scelta. Il megliore è il giouene, preso del me se di Settembre, & si deue prendere più tosto la carne magra, che la graffa.

Giouamenti. La sua carne sana i morsi de'ca ni rabiofi; il suo vetre, che è grassissimo, & molto desiderato nelle tauole, salato, si chiama ta rantello; & la carne magra falata è la tonnina, l'oua si salano; & se ne fanno bottarghe, come di quelle del cefalo, lequali cose tutte eccitano l'appetito.

Nocumenti. Genera molto escremento, far Tarantel di si digerisce, graua lo stomaco, & accresce la Tonnina, flemma.

Rimedi.Fresco si cuoca su la graticola, con ghe. sale, & coriandro, aspergendolo continuamen te di olio, & aceto, con vna mappa di finocchio, ò vn rametto di rosmarino.

TRIGLIA.

Dura caro Mulli est, ualdeá; friabilis, ergo: Si bene conficitur sumpta potenter alet. Aft oculorum aciem affiduos si cedat in psus · Obtundit, Neruos nec satis esa iuuat.

Extinctus vino tantam uim infundit in illud. Vt vel matri obsit (magne cupido) tue.

Namq; nouos operam ueneri nauare maritos. Fœcundas q; nouas impedit ese deas ...

Nomi.

a la pricchiata, offid'oerici, et

peragrat.

r.Ital.Te

zzana na nache.

lo, & hu

nonfo-

e d'oua,

noni cibi

utrimen a'tifici,

giouaa ella car-

agli in-

et flem-

gliosi, et

0 9 115. Iomi

Nomi.Lat. Mullus barbatus, Ital. Balbone, & Triglia. Trigliachen control in chabon a control

Qualità. E calda nel primo grado, & fecco

nel principio del fecondo.

Scelta. La piccola è meglior della grande & presa in luoghi sassosi, & non in luoghi fangofi, & mari morti.

- Giouamenti. Emolto grata al gusto, & di buo nutrimero, affogata nel vino, & magiata, estingue gl'appetiti venerei, & benédosi il vino fa venire in odio ogni forte di vino, posta la tri Vino. glia sopra i morsi di velenosi animali, li fana.

Nocumenti. E di dura carne, & tardifi dige risce: beuendosi il vino doue sia affocata la triglia fà l'huomo impotente, & la douna sterile. & fa venir in odio il vino. V sata la triglia troppo spesso offende la vista.

Rimedi. Si cuoca sopra la graticola mangia dosi con oglio, & succo d'araci; ouero fritta, si condifca con aceto, spetie, & zafferano, & cosi p molti giorni conseruerassi, & sarà molto me gliore: è buona ne' tépi caldi, p i gioueni, & p i colerici, & per quei c'hanno lo stomaco gagliardo, & per quei che molto si esercitano.

TROTTA.

Si vitam Truttæ spectes, si denique mores Salmoni certe persimilem esse feres;

Quin veluti fi Qualem n

Nomi.La Qualità. grado, & hu Scelta.Cl acque, oue

do, & non ir Giouame di fiume, ch humor frigi gue, & per ardenti, co no lo sperm i gioueni, &

flemmatici . Nocume bito presa s a i flemmar Rimedi, & aceto,&

marini nela

g estorolo

Quin

Quin veluti fluui salmo est, lenteq; paludis, Qualem nunc Gualdi sapius esse licet.

Nomi.Lat. Trutta Ital Trotta.

Qualità. E frigida nel principio del primo Trotta.

grado, & humida nel fine del primo.

Scelta. Che sia grossa, & presa in rapidissime acque, oue sian sassi, come le nostre di Gual-

do, & non in laghi. . . on sid and a sand danglist

one, o

cfecco

ande,

o. Et di

giata,

ilvino

a la tri

fana.

si dige

la tri-

terile,

trop-

nangia

ritta, fi

& cosi

to me

11,& p

o ga-

mo.

hifan

Giouamenti. Nutrifce ottimamente quella di fiume, che si digerisce presto, & genera vn' humor frigido, che rinfresca il fegato, & il san gue, & però sono le trotte buone nelle febri ardenti, come sassatili, & digestibili, accresco no lo sperma; & son buone ne i tempicaldi per i gioueni, & colerici, & non per i decrepiti, & flemmatici. Togu Albania alan

Nocumenti, Subito fi corrompe, & però su bito presa si deue mangiare; nuoce a i uecchi. a i flemmatici, & a chi ha lo stomaco debole. Emicra-Rimedi. Si cuoca in egual parte di acqua, nia. & aceto, & mangifi co fapori acetofi, ouero fi marini nel modo, che si è detto del carpione.

ottimo umo, scene deutro ci fiano le role, es

.0500 A

Finiscono i Pesci. Distonti

Ciongmenti. Emeilino, digellino, & apen-11,8 la lete, fortifica le géglue, econtal appeul

co. ancel opilacioni, ame la digellone, &coite - walter

SCL

ACETO.

Discutit, adstringit, refrigerat, utile acetum
Ventriculo, est nocuum cui nigra bilis obest.
Vleera si uentris, uel pectora siccet, aceti
Commoditas tamen est non tibi parua quoque,
Frigore si poterit neruis nocuisse, rependit
Damma, potest agro si reuocare samem.

Acero.

Nomi. Latin. Acetum. Ital. Aceto.

Qualità. E l'aceto frigido nel secondo grado, rispetto al calor del uino, & tato più quan to è il uino più uecchio, & più potente, ma ha un certo calore, che ha acquistato dalla putre dine, basta, che la frigidità supera in lui la cali dità; & l'aceto fatto di uino debole, è più frigi do, ma satto di uin vecchio è manco frigido, ma la sua penetrantia no pcede dal calore, ma dalle parti sottili, & acute frigide, coe è l'aere boreale, & è oltre a ciò secco nel terzo grado.

Scelta. Il megliore è quello, che è fatto di ottimo uino, & che dentro ci siano le rose, & sia uecchio.

Giouamenti. E incisiuo, digestiuo, & aperitiuo, è ottimo p smorzare l'ardor della collera, & la sete, fortifica le gégiue, eccita l'appeti to, apre l'opilationi, aiuta la digestione, & côse risce rifce allo ft sague, & la fifte alla pu peste si ha

Nocum offende i n cissimo alle ce,è pessimo & gli intess sensi, & il-c petto, mu uecchia pi

Rimedi moderatar faccia boll bollire ani chio, che c mente ui f

Omphacium Lumina

VI

Quid mijere Tam sub O felix labi um obest.

a quoque,

it mem.

ndo grapiù quan
e, ma ha
illa putre
lui la cali
più frigi
frigido,
alore, ma
e è l'aere
o grado.
fatto di
profe, &

& aperila collel'appeti e,&côfe risce risce allo stomaco calido, & humido, debilita il sague, & la collera, ode nuoce a i colerici, & resiste alla putredine; & p questo al tempo della peste si ha da vsar molto l'aceto, p pseruarsene. Peste.

Nocumenti. Genera humor malenconico, offende i nerui, lo stomaco, le gionture, e inimi cissimo alle donne, che patiscono mal di madri ce, è pessimo per i macileti, punge lo stomaco, & gli intestini, offende la vista, & sminuisce i sensi, & il coito, distrugge le forze, offende il petro, muoue la tosse, & chi l'usa troppo si inuecchia presto, & si smagra.

Rimedi. Non si pigli mai a digiuno, si usi re. moderatamente, & non sia troppo agro, & si faccia bollir seco l'vua passa, ouero ui si faccia bollire anisi, & seme di petrosello, & di sinocia chio, che cosi si leua ogni sua malitia, & sinalmente ui si aggiunga un poco di zuccaro.

Smagri-

AGRESTA.

Omphacium sistit fluxus, & mitigat assum, Lumina clara facit, conuenit atque cibis.

VVA IMMATVRA.

Quid misera amplecti caram mihi profuit ulmum, Tam subitæmortis cum meus extet amor? O felix labrusca tuis seruata racemis.

I 2 Quans

Quam minor est multo sors mea sortestua?
Non caleo, dulcissá; mini non insitus humor.
Digna fauore sui pectora, nunc noceo.
Adstringo, ingluuiem repeto, sum noxia bili,
Malueram Bacco deditus esse sapor.

Agresta. Nomi.Lat. Vua immatura. Et il liquore. Omphacium. Ital. Agresta.

Qualità. E fredda nel primo grado, & fec-

canel secondo.:

Scelta. Si elegga l'vua acerba auanti il sol

leone colta, & preparata.

Giouamenti. Gioua mirabilmente la state, a temperare il calor del sangue, a simorzar la collera, & suegliar l'appetito; onde conferisce molto a i gioueni, & a i colerici, & a tutte l'infirmità calide.

Nocumenti. Stringe gagliardamente il petto, fa venir la tosse, & è nemica a i nerui, & a

quei che patiscono dolor colici.

Rimedi. Si rimedia alla sua malignità vsan dola in copagnia delle carni, massime di colobi, ò d'altri cibi caldi, & dolci, & grassi; ma col pesce s'accompagni co spetie calide. E inimica a i uecchi, & a i slematici, non si vsi col sale, per cioche dissecca troppo, & accende le febri.

Agresta

SAPA.

Multum alit & pulsus reuocat Sapa Toxica vincit, Obstruit, atque inflat, uentriculo q; nocet.

Nomi.

Nomi.La

Qualità. che,quantu dità, perde humida ter

Scelta. I

fo cauato
chi p metal
fi fa di mo

Giouam Inbrico il vi firettezza c & all'vlcer na contra i

Nocum dolcezza o ne a modo tione di feg & per quel

Rimedi mento, & I cofe aroma compagni no I'vn I'al poca quai

Extenuent

Nomi. Lat. Defrutum, & Sapa. Ital. Mofto cotto. E, Sapa. James & Same padacorof relacorpa M

li,

re.Om-

& fec-

ntiilsol

la state,

orzar la

nferisce

tte l'in-

e il pet-

ii, & a

ità vsan

di coló-

i;ma col

inimica

fale, per

a vincit,

Jomi.

ebri.

Qualità. E calda nel fecondo grado, & per- Sapa. che quantunque per la decottione riceua cali Mosto dità, perde nondimeno del calor naturale, è corto. humida temperatamente.

Scelta. La megliore è quella, che si fa di mo sto cauato dall'vua dolce, cotto tato, che manchi p metà, & è meglior, e più chiara qlla che si fa di mosto biaco, che quella di mosto nero.

Giouamenti. Nutrisce valorosamente, tien lubrico il ventre, riuoca il polfo, & gioua alla strettezza del petto, & a' difetti del polmone, & all'vicere delle reni, & della veffica, & è buo na contra i veleni.

Nocumenti. E difficile a digerire, è p la sua dolcezza opilatina, & per questo non si couiene a modo veruno a quei che patiscono opilatione di fegato, o di milza; è di groffa fostanza, & per questo è uétosa, & nociua allo stomaco.

Rimedi Non si vsi per cibo, ma per condimento, & seco sempre si pogano pepe, o altre cose aromatiche, l'inuerno; oueramente si accompagnicon cose acide, che cosi si temperano l'vn l'altro; ouero si lasci affatto, o si usi in poca quantità, con un poco di mele.

CANELLA.

Extenuant, virusq; adimunt, caligine, ocelles

Cinnama

ins %

Cinnama odora leuant, commoda multa serunt Najoculos, stomachuj; acuut, tremulosj; lacertos Sistunt: bic sicca est, nec pituita fluit. Artubus hac vires iam torpescentibus addunt, . Et iegur, Grenes, putreq; pellus alunt. Tadia uexata Matricis, & Ilia tollunt Turgida, vessice prouida languidula.

Canella, Nomi Lat. Cinnamomum. Ital. Canella, & Cin cinnamo namomo.

Qualità. E calda, & secca nel terzo grado.

Scelta.La megliore è quella, che non è uecchia, ma che sia fresca, odorata, acutissima al

sapore, & di color rosso.

Giouamenti. Vsandola spesso ne i cibi, conferisce sommamente allo stomaco, & alle sue frigide indispositioni, dissoluendo l'humidità, & le uentosità, rischiara la vista impedita per humidità, apre l'opilationi del fegato, prouoca l'orina, fa dormire, scaccia le uétosità da tut to il corpo, mitiga i dolori delle reni, conferisce a i catarri, & alla tosse, mondifica il petto, diffecca l'humidità della testa, fa buon fiato, ec cita il coito, conforta il cuore, & ha la proprie tà della theriaca, & resiste alla putredine.

Giouamenti. Nuoce a' colerici la state, & in paesi caldi, perche infiamma le viscere, & il fangue;nuoce a podagrofi, perche essendo cali da, & aperitiua, lascia facilmete penetrar gl'hu

mori

moriair Rimed chi, & fle le ne i ter

Eft Cariot Etuent

Nomi. Qualità Scelta: Schi, & di pore.

Giouan principali maco, far buon fiato ne, conferi to, alla na glistupidi

Nocum no a vener colerici la vsandoli tr

Rimedi tà, ne i tem le età, & co

Reni.

MIO.

Garofa

mori a i piedi & alle gionture.

Rimedi. Si usi in poca quantità, & da i vecchi, & flemmatici, che hanno lo stomaco debi le, ne i tempi freddi.

GAROFANI.

Est Cariophyllon cordi, stomachoq; salubres Et uenerem stimulat, viscera lædit idem.

Nomi.Lat.Cariophyllon.Ital.Garofani.

Qualità. Son caldi, & secchi nel terzo grado. ni. Scelta. I megl ori sono quelli, che son fre-schi, & di odore persettissimo, & di soaue sa-

pore. Jelek or Miele ... Last .!

(erune

unt,

2, & Cin

rado.

è uec-

Hima al

oi, con-

alle fue

nidità,

ita per

orouo-

datut

onferi-

petto,

ato, ec

roprie

ite, &

, &il

to cali

rgl'hu

ori

lacertos

Giouamenti. Confortano tutti i membri principali, il core, il ceruello, il fegato, & lo fto maco, fanno i cibi molto grati, & foaui, fan buon fiato, prouocă l'orina, aiutano la digeftio ne, conferifcono alle paffioni frigide, al uomito, alla naufea, al mal caduco, a gli fpafimati, a gli flupidi, fermano i fluffi.

Nocumenti. Offendono le uiscere, stimulano a venere, stringono il ventre, & nuocono a i colerici la state, & fanno amare le viuande,

vsandoli troppo.

Rimedi. Bisogna vsarli in mediocre quantità, ne i tempi freddi, & ne i cibi humidi, & nel le età, & complessioni slemmatiche.

T 4 ME-

mori ai piedi Seale gionure Rimedi. Si Bi in Doca quMir a & da i vec-

Mel oculis confert ualide domat omne uenenum, il Purgat idem, ast inflat, bilis, & inde uiget. Ignea uere legas, & mella nitentia succu

Subrufo hiberno tempore lecta mala.

Dulcia fint, fomni blandum lenimen, & imo

Pulmoni turges si tamen illatime

Hec stomachum reparant, hac a putredine fæda Omnia tuvantur; gloria magna apibus mod

Sednihil aut modicum hoc uentri, mirabile maius,
Quod nocet educunt, quod inuat illa tenent?

Mcle.

Nomi. Lat. Mel. Ital. Mele, & Miele.

Qualità. E caldo, & secco nel secodo grado.
Scelta. Il megliore è quello della primanera, & della state, quantunque Aristotile laudi
l'autunnale. Quel dell'inuerno è cattino. Il me
le deue esser bianco, ben granito, l'Attico è il
megliore.

Giouamenti. E il mele astersiuo, apenitiuo, onde prouoca l'orina, & mondifica i suoi mea ti, conferisce a i frigidi, ai stemmatici, & ai uec chi, è medicina pettorale, & è molto connenie te per conditure de i cibi, è di poco, ma di lau dabil nutrimento ai Democrito dimandato in che modo gl'huomini potessero sani, & lungaméte viuere; rispose, detro col mele, & di suor

con

conl'ogl po, refi buon far

Nocue fi connet & della colici,8 que fia molto a tita, off

uero fir no fi de uecchi,

India od Cum

His ber Vess Quamn

> No Ital A

> > Qu

Gla

con l'oglio. riscalda lo stomaco, muoue il corpo, resiste alla corrottione, & si conuerte in buon sangue.

Rim

enumo

030引基

se fæda

e maius,

fchi, &

o grado.

rimane-

ile laudi

10. Il me

ttico è il

eritiuo,

suoi mea

& ai uec

conuenié na di lau

indato in

& lunga-

& difuor

con

Non

nent?

Nocumenti. Genera uétofità nelle budella, fi conuerte in collera, fà opilatione del fegato, & della milza, eccita la febre, & induce dolori colici, & fà la toffe magiadofi crudo, & quatu que fia medicina pettorale, nuoce nodimeno molto alla testa, & magiadone in souerchia que tità, offusca l'itelletto, & moltiplica la collera.

Rimedi Si cuoca fempre schiumandolo, opuero si magi con frutti, o con altri cibi acetosi;

uero si magi con frutti, o con altri cibi acetos; no si deue usare se nonne i tempi freddi peri necchi, per i catarrosi, se per i slemmatici.

i.A. T.A. O & O. Mila: B O O Noteri-

India odoratas, 3 crassorore rubent es Cum tamen esurant, dat tibi larga Nuces.

E somacho iecori, vitiato spleni, & ocelis and subueniunt bruma si modo lessa dolent.

His bene olent, Tuix contacta labella famescunt, Vessica his patula est: has fluida atuus amat.

Quam male nux dicta est, matrona nobile munus, Glans Muscata datur cui male vulua tumet.

Nomi. Lat. Nux Miristica, & Nux Muscata. Noce Ital. Noce Moscata.

Qualità. E calda, & secca nel fin del se-

condo grado . como ll et ablanti objettens

giata, graue, rossa, ben grassa, & piena di humore.

Giouamenti. Fà buon fiato, assortiglia la vista, leua le lentigine, conforta il segato, & lo sto
maco, aiutando la digestione, assortiglia la mil
za, prouoca l'orina, dissolue le ventosità, mitigando i dolori dello stomaco, astringe il ventre, & conforta la madrice, serma il vomito, &
eccita l'appetito. L'oglio cauato dalla noce
moscata è molto utile nelle infirmità della ma
drice, & de i nerui, tanto applicato di suori,
quanto beuuto con brodi al peso di cinque, o
sei grani.

Nocumenti. Nuoce a i sanguigni, a i colerici, & a quei, che patiscono morice, & finalmen te offende i malenconici, & che son stitichi, per

che stringe il corpo.

Rimedi. Si ufino di rado, & in poca quantità, mescolandoui un poco di zenzeuo, che con la fua humidità la contemperi. E conueniente a i uecchi, & per i flemmatici.

O G L 1 O.

Pingue oleum mollit ventres, humetá; calensi Temperie, & pingui fert alimenta cibo. Hot sine nil condita sapit lactuca, sed vnde boc, Insipidum cum sit, deiciatá; famem.

No-

Nom Quali grado.

Scelta molto fo et di du chio; sia glio di a

Giou mazza, e po, ingra & è fingu fi, beuen Nocu

Rime uolte, & l'oglio d

Nunc rig Curta Gratior a

Nom Quaii do, altrir

per quel

Nomi. Latin. Oleum. Ital. Oglio.

Qualità. E calido, & humido nel secondo Oglio,

grado.

pertu-

di hu-

a la vi-

losto

lamil

miti-

ilven-

ito,&

noce

lla ma

nori ,

que,0

oleri-

Imen

i, per

anti-

con

ente

Scelta. L'oglio dell'oliue è molto lodato, et molto soaue, et familiare alla natura, sia dolce, et di dui anni almeno, ma non troppo uecchio; sia d'oliue mature: secondo luoco ha l'oglio di amandole dolci.

Giouamenti. Beuuto vna volta il giorno am mazza, et caua fuori i lumbrici, mollifica il cor po, ingrassa, et accresce la sostanza del fegato, & è singular medicina a vomitare i ueleni pre

si, beuendone buona quantità.

Nocumenti. Leua l'appetito mangiandone

in troppa quantità.

Rimedi. Si mangi in poca quantità, & rare uolte, & per i conualescenti, & dilicati si usi l'oglio di amandole dolci, ma fresco.

Nunc riget ante liquor fuerat Sal, siccat & ardet, Curtamen epotus corpora fluxa ciet. Gratior albus erit, ruber est urentior, omni Laus Sali non posito, mensa nec olla sapit.

Nomi. Lat. Sal. Ital. Sale.

Quaiità. E caldo, & secco nel secondo grado, altringe, espurga, dissolue, & assortiglia, & per questo si dice.

Sal

Sale.

Sal primo poni debet, primoq; reponi; Non bene mensa tibi ponitur absque sale.

Fra tutti i sapori è laudatissimo, senza il qua le nessun condimento è buono, perische è mol to necessario a conseruar la fanità, percioche nelle viuande si mette per farle più saporite, secondo quel verso,

Nam sapit esca male, que datur absq; sale, Scelta. Il megliore è il bianco, eguale, & denso.

Giouamenti. Mettesi nelle viuande il sale per tre rispetti; prima perche i cibi più presto descendan dallo stomaco, essendo egli graue; poi per fare i cibi più saporiti: & finalmente p che resiste al veleno, & alla putredine, desiccado con la sua siccità quell'humidità, dalle qua le si può cagionare la putredine; eccita l'appetito, & la virtù digestibile, leua il fastidio de' ci bi, prohibisce la nausea, resiste alla putredine, resolue, assottiglia, & desseca l'humidità super slue, irrita gl'intestini a mandar suori le seccie, & p sisto si mette ne i clisteri, & nelle supposte.

Nocumenti. Le cose molto salate sono acu te, generano humor malenconico, son vaporo se, offendon la bocca dello stomaco, danno cattiuo nutrimeto, brusciano il sangue, debilitano la uista, diminuiscono il coito, fanno pru rito, rogna, serpigine, impetigine, & morfea, &

scorticano i meati dell'orina.

Rimed nonèbuc hanno il p & che for

> Famauett Cæna (Hic cilices Rubro

Si malas.
Illa de
Et uentre
Hecee

Nom
Quali
co nel pr
Sceltz
& che h
go,non
mani &

fcere, a la milza duce il prouoc ma'noi

Rimedi. Bisogna vsarlo in poca quantità, & non è buono il sale ne i salsamenti, per quei che hanno il petto stretto, & hanno humori salsi, & che sono leprosi.

Tale.

ilqua

e è mol

orite,

fale,

ale, &

il fale

presto

graue;

iente p

esiccălle qua

l'appe

o de'ci

edine,

àsuper

feccie,

no acu

vaporo

danno

debili-

no pru

rfea, &

Ri-

ZAFFERANO.

Fama uetus taceat, cedant pulmenta Luculli,
Cæna coronata est plenior ista croco.
Hic cilices redolent, ignita cacumina storum
Rubro ferunt cordi gaudia summa tuo.
Si mala sunt capiti, segnes ducentia somnos.
Illa decor stomachus, tristeq; pectus amant.
Et uentrem oblectant, uuluam reserantq; tumetem.
Hæc ede, si risus expetis assiduos.

Nomi. Latin. Crocus. Ital. Zafferano. Zaffera-Qualità. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

Scelta. Il megliore è il fresco, ben colorito, & che habbia nelle fila alquanto di bianco, lun go, non fragile, pieno, che bagnato tinga le mani & habbia grato odore.

Giouamenti. Conforta lo stomaco, & le uifcere, apre l'opilatione del fegato, coferisce al la milza, sa buo colore, leua la putresattione, i duce il sonno, eccita al coito, letifica il cuore, prouoca i mestrui, e l'vrina, & facilita il parto, ma'non se ne deue dare più di due dramme.

No-

Nocumenti. Và alla testa facendo dolore, sonnolentia, & offuscano i sensi, fa nausea, leua l'appetito, & dato in troppa quatità, cioè fino a tre dramme, è veleno, che fa morire subito ri dendo, & il suo odore ferisce il capo.

Rimedi. Si adopri l'inuerno in poca quanti tà, da i vecchi, da fiématici, & da i maléconici.

ZENZERO.

Ignitum capiti, & pituita Zingiber ingens Antidotum fugent cum tua membra cape: Huic tamen innatus finon prius aruit humor, Vix satis esse potest, igne tepente sibi. Hoc oculis aufert tenebras: huic vuida debent, Omnia, ne putreant Zingiber edocuit. Hoc odise uenus potuit, sed maxima uentri est Commoditas, siccat, nec minus ille cacat.

Zegenegueuo, Zézero.

Nomi. Latin. Zingiber. Ital. Zengeuere, & Gen re, Gen- gueuo, & Zenzero.

Qualità. Quando è fresco, è humido nel ter zo grado, & humido nel primo. Ma quando è seccato, è secco nel secondo grado: ha in se cer ta humidità per la quale facilmente corrompesi, è risolutiuo, & incisiuo.

Scelta. Bisogna che sia fresco, di buon odore, & di acuto sapore, & che non sia tarolato, & quando si spezza non faccia poluere.

Gio-

Gioua corpo, & tofità, air ria, prou ca la uist la gola.Il

Nocus èbuono · che nuoc Rimec

condito

Saccarap Renibi

Nomi Quali lità passi è gratiffi nella trip re, come Scelfa Sodo, &

Gioua tiene il c ma, leniss calo stor ca, è utile lolore, a, leua oè fino bito ri

quanti conici.

7 .

ent,

& Gen nelter andore le cer orrom-

nodoolato,

710-

Giouamenti. Riscalda lo stomaco, e tutto il corpo, & consuma le superfluità, risolue le ven tosità, aiuta la digestione, coferisce alla memo ria, prouoca il coito, cofuma le fleme, chiarifica la uista, & asterge l'humidità del capo, e del la gola. Il condito có mele è buono pi vecchi.

Nocumenti. Infiamma il fegato, onde non è buono vsarlo ne i paesi, & tempi caldi, perche nuoce a chi ha calda complessione.

Rimedi. Si vsi in poca quantità, ouero si vsi condito con mele.

ZVCCARO.

Saccara pectoribus, stomacoq; aptissima semper Renibus, atq; aluo, luminibusq; fauent.

Nomi. Lat. Saccarum. Ital. Zuccaro.

Zuccare.

Qualità. Il zuccaro è temperato nelle qualità passiue, ma nelle attiue inclina al caldo, & è gratissimo in tutte le uiuande, eccetto che nella trippa, perche postoui sopra la fà puzzare, come sterco di buoi fatto di fresco.

Scelfa. Il migliore è il bianchissimo, graue,

sodo, & durissimo da spezzare.

Giouamenti. Nutrisce più che il mele, man tiene il corpo netto, & mondo, asterge la siema, lenisce il petto, humetta il uentre, mondifi ca lo stomaco, conferifce alle reni, & alla vessica, è utile a gl'occhi.

No-

li Nocumenti. Fa uenir la fete, & per questo, quando con la fete li fente amarezza nella bocca, non bisogna usare il zuccaro, perche all'ho ra lo stomaco è pieno di collera, nella quale il zuecaro fi converte, & fa gran danno allo flomaco, & nuoce a quei, che fono di calda complessione, come sono i gioueni, & colerici.

Rimedi. Si rimoue il nocumento del zuccaro, mangiandosi con granati, ouero aranci ace , sopra la

Rinedi Si vi in soca quantital, outro lilot

Finiscono i Condimenti.

A C Q V A.

Sic aqua clara, fluat qualis nitidissimus Aer, Dulcis, & exigui ponderis, & gelida; Et tenuis curat, nullo purissima limo, Sitá; sapor nullus, sit procul omnis odor. Frescat breuiter, modico simul igne callescat Vtilis, & duris apta leguminibus. Hanc mihi si quis aquam dederit, uino sa ualete Pocula,nam uincit optima lymba merum.

Acqua.

Nomi.Lati. Aqua Ital. Acqua. Qualità. E frigida, & humida.

Scelta. La megliore è quella che è chiara, sottile, pura, lontana da ogni qualità, che al gusto non habbia sapore alcuno, che alla uista sia chiara, & lucida, & all'odorato, che non habbia sapore alcuno; è ottima ancora quel-

l'acqua c da,&leu daconue no;mal'i da, che n di fango fonte na tentrion le pietre non dip che pre quell'ac Indi,che no diqu le della quellec de, che t

pilanol: Giou carnofi, 10,80 dimeno bi, & ec nellefel fuccesso

delle fe po,con pollntic ACQVA

nuesto.

lla boc-

all'ho

uale il

10 flor

a com-

zuc ca-

lete

m. silve

è chia-

tà, che

alla ui-

che non ra quel-

1'ac-

nciace .

ci

l'acqua che appressata al fuoco, presto si scalda, & leuatane, presto si rifredda, che sia fredda conuenientemente in ogni stagion dell'anno; ma l'inuerno più calda, & la state più fredda, che non sia salsa, nè amara, che non sappia di fango, di solfo, o di altra cosa, & che il suo fonte nasca uerso Oriente, & corra uerso Settentrione; & è meglio quell'acqua, che corre fopra la pura terra, di quella, che corre fopra le pietre ; bisogna ancora che sia leggiera, non di peso, ma che non graui lo stomaco, & che presto se ne uenghi uia. Per il contrario quell'acque son cattine, che uengono dalle pa ludi, che hanno male odore, o che participano di qualche minera, come ancora son quelle della neue, & del giaccio dissoluti, & così quelle che l'inuerno sono fredde, & la state cal de, che tutte queste rifredda lo stomaco, & op pilanola milza.

Giouamenti. Gioua a i caldi, a i grassi, & carnosi, a quei che si affaticano, tempera il uino, & cuantunque essa non nutrisca, ricrea no dimeno, & ristaura le forze, & è uehicolo di ci bi, & eccita l'appetito, & data oportunamete nelle febri ardenti, se ne uede salubre, & selice successo, percioche è cotrarijssima alla natura delle febri, rinfrescando, & humettando il cor po, conferisce ancora a coloro, che patiscono

pollutioni notturni.

No-

306 A C Q V A.

Nocumeti. Nuoce a quei, che no sono trop po calidi, a i magri, a gl'otiosi, a quei che non son consueti a beuerla, a quei che han lo stoma co debole, & che patiscono infirmità di nerui. Fa danno a i deti, al petto, al costato, & a gli intestini deboli. Il beuere l'acqua fresca, massime a i uecchi, è molto dannosa, & a chi la frequeta di bere, è impossibile, che no caschi in uecchiez za & in frigide infirmità.

Rimedi. Si correggono l'acque cattiue cocendole, ò tenendole al fole in vn caraffone, có quattro granelle di pepe ammaccato, & uolen dosi beuere subito, si mastichino prima alquan ti anis, & per gli ammalati, si cuoca có canella, orzo, & simili cose; ouero si faccia l'acqua mela ta, la quale ha gra uirtù, leua la sete, aiuta alle frigide sisimità del ceruello, de nerui, & delle gionture, conferisce alla tosse, caccia suori del petto le siemme grosse, muoue il corpo, & gl'in testini, purga le uiscere, & i meati dell'orina, & per questo gioua ne i dolori colici.

V ION O. A.

Vina bibant homines, animalia catera fontes,
Absit ab humano pectore potus aqua.
Pocula qua caruere modo mihi crede nocebunt,
Vina tamen modice sumpta iunare solent.
Immodici at sensus perturbat copia Bacchi

Corporis
Oprim
Albaco

Sitibi su Sunt: Corda iu

Latit Dulcia p Turg Cacuba

Forsitan Sint

Si fer

Il ui cofa, cofa, cofa fan fan fcofa

gl'hu do ra re foa coltà

Inde

Inde quis enumeret quot mala proueniant? Corporis exaurit succos, animiq; uigorem, Oprimit ingenium, frangulat atque necat Alba colas melius reseratis postibus intrant Corpora, & emulcent, sunt nigra sicca magis, Sitibi sub rubro salienti grata colore Sunt modo sint olido, manda sapore bibas. Corda inuant, vires reparant, subitamá, reportant, Latitiam modicis sed bibe sumpta cadis. Dulcia pectus alunt, iecori mala, pessima uentri Turgidulo somnos hac ueneremo; ferent. Cæcuba fumoso nimiumą; furentia niro, li obt. sup Sensibus, & Stomacho deteriora nimis. Forsitan, & chium expectas grandesq; falernos Sint mihi pauca malo, nec sino rura capro. Calda minus sed sunt magis bumida aquatica uina, Si ferat hac stomachus sensibus apta placent.

REGOLE E.

Il uino si connumera fra cibi, pcioche ogni cosa, che nutrisce è cibo, &il pricipal luogo tra le cose che si beuono, tiene il vino, percioche p la sanità, per la sottil sostanza sua, meglio si me scola con cibi, che non sà l'acqua; oltre che a gl'huomini è molto diletteuole, restora l'humi do radicale, e letissica il cuore. Eil vino un siquo re soauissimo, ottimo restauratore di tutte le sa coltà, & sicurissimo sussidio della vita nostra, &

V 2 per

nori det ,&gl'in orina,&

ono trop

che non lo stoma

li nerui. a gli in-

massime requeta

recchiez

tiue co-

fone,co

& uolen alquan

canella, uamela

iuta alle & delle

unts

Inde

per questo gl'antichi la sua pianta, Vite, quasi che fosse uita chiamato; ma bisogn a usarlo co

dodici regole infrascritte.

I.Regola è, che quando il uino è gagliardo, & generolo, semp si beua inacquato, có acqua semplice, o co decottione di anisi, o coriandri preparati, & tata acqua ui si mescoli, che basti a leuarli il feruore, &l'euaporatione, che fan al la testa; & pche si faccia miglior mistione, & si rinfreschino le parti calide del uin potente, si adacqui un'hora, o due auanti che si beua, ma quando il vino sarà piccolo, & acquoso, non si adacqui, perche il vino adacquato ihumidisce troppo lo stomaco, & genera uentosità ne gli i testini, & imbriaca più facilmete, che l'acquosi tà il sa penetrare, & per questo quei c'hanolo stomaco debole lo tralascino.

II.Regola. Non si beuamai il vino, dopò pranzo, ò dopò cena, finche non sia finita la có cottione del cibo, che allhora aiuta il nutrimé to, che più presto trapassi il corpo, doue che

prima impedirebbe la concottione.

III. Regola . Bisogna guardarsi di non bere vino, che sia rinsrescato con la nene, o co l'acqua giacciata, perche grandemente nuoce al ceruello, a i nerui, al petto, al polmone, allo stomaco, a gli intestini, alla milza, al fegato, alle reni, alla uessica, & a i denti. Onde non è merauiglia, se quelli, che usă di beuerlo, son infeinfestat ftomac perniti moltei caldo,

. IIII no, per nuoce le gion catarri bole, & vino, o de per chefor da cata cheno tir cata **fentire** fipren pciò ni - V.R Schi &

lottile fapin aimer benef ta, cor VI.

fare vi

V I N O. 309

infestati da dolori colici, da indispositione di stomaco, dalla retétione dell'orina, & da altra pernitiosi mali; doue che gl'antichi Grechi in molte infirmità, come del petto, lo beueuan

caldo, con giouamento notabile.

e, quasi

arlo co

iardo,

acqua

iandri

e basti

fan al

nte, si

12,ma

nonsi

idifce

e gli i

quosi

dopò

lacó

rimé

eche

non

ocó

uoce

e,al-

ato,

11011

, son

no, perche turba l'intelletto, induce spassimo, & nuoce grandemente al ceruello, a i nerui, & al le gionture, riempe la testa, onde uengono pos catarri; & per questo quei c'hanno la testa debole, & sono esposti a i catarri, non beuino il vino, oueramente, poco, & inacquato, che si ve de per esperientia, che tutti i Saracini vecchi, che son stati continenti nel uino, no son molto da catarri, nè da dolor di denti insestati, doue che noi altri che lo beuiamo, cominciamo a se tir catarri nella adolescentia: quando adunq; sentiremo, che il vino ci habbia ossesa la testa, si prendano sei, o otto grani di mortella, & se pciò no cessasse la dolore, si puochi il uomito.

V.Regola. Non si couiene dopò i frutti frechi. Chumidi, & altri cibi cattiui, beuere vino sottile, pche essendo il uino buó penetratore, sa più presto penetrare la malitia di quei cibi a i membri, ma questo si intende quando se ne beue supersuo, che beuendone in poca quanti

tà, corregge la malignità de i cibi.

VI. Regola Se nella medesima mésa è da vsare vin gagliardo, & vin debole, si cominci dal

V 3 debo-

debole, che il uin potente in fine, conforta la pocca dello stomaco, & aiuta la digestione.

VII. Regola. Quanto il cibo è più grosso, & più frigido, tanto si conuiene uino più gagliar do; ma quato il cibo sarà più sottile, più caldo, & più digestibile, tanto più il uino sia debole, & per questo quei che mangiano carne di uac cina, & pesce, deuono beuere il uino più gagliardo di quelli, che mangiano le galline per gliardo di quelli, che mangiano le galline per più gagliardo di quelli, che mangiano le galline per più gagliardo di quelli, che mangiano le galline per più gagliardo di quelli, che mangiano le galline per più gagliardo di quelli, che mangiano le galline per più grosso di cibo è più grosso de più grosso de

VIII. Regola. Quelli che vsan molto vino, non deuono vsar molto cibo, perche il uino ser ue per il bere, & per cibo, & per questo mala-

mente potrebbe la natura digerire.

l'Ax. Regola. Il vino che è fatto debole con l'acqua, è più laudabile, che il vino debole naturalmente, perche questi facilmente si putrefanno.

X.Regola. Quelli che hanno il ceruello debole, & lo stomaco, o il segato caldo, & habită ti in caldi paesi, deuono benere poco uino, & acquoso; ma quelli che son di frigida complessione, & stanno in paesi freddi, & più sore, & più porente uino deuono benere.

XI.Regola.Bilogna ancoranel bere offerna re le stagioni dell'anno, perche l'inuerno bisogna beuer poco, & più gagliardo uino; la state più copioso, & più acquoso.

XII.Regola.Bifogna ancor confiderate l'età, perche si come il uino è altenissimo da fanciulli, ciulli, co pera la le Platone lo conce ghiffima uinticin che fi as nenti n temper

Il vin
fo, che
luoghi
mezzo
uino o
fce ber
gufto g
dio a
del cu
runo
po do

\$0

telta,

lo fto

ciulli, cost a i uecchi è attissimo, essendo che te pera la lor frigida complessione, & per questo Platone negò il uino a i fanciulli, & a i gioucni lo concesse moderatamente, & a i pecchi larghissimamente, dicendo, che i fanciulli fino a i uinticinque anni, no deuono beuere uino, perche si aggiungerebbe suoco a suoco, & la gionnenti non deue beuer vino gagliardo, ma ben temperato a la manda de la concessione de la concess

CONDITION, del buon pino.

Il vin buono, deue essere mondo, puro, chia to, che tiri al rosso, detto cerasolo, che sia di luoghi montuosi, & sassosi, discoperti uerso mezzo giorno, sia di ottimo odore, perche il uino odorato, accresce gsi spiriti sottili, nutrisce benissimo, & genera ottimo sangue. Sia al gusto gratissimo, perche è presentaneo rimedio a coloro, che per dolon dello stomaco, & del cuore si vengono meno; non sia a modo ue runo agro, nè dolce, ma mezzano, che il troppo dolce insiamma, sa opilationi, & riempie la testa, ma l'acerbo, o acre nuoce, a i nerui, & allo stomaco, & genera crudità.

VINICATTIVI.

Sono cattiui i vini groffi, fetidi, torbidi, cor

fortala flionel offo,& gagliar caldo,

ebole,

di uac niu gane gai no vino, ino fer mala-

le con ole naoutre-

lo dehabită no, & nplel-

Merua bisoastare

te l'ea fanullis 312 V I N O.

rotti, & ingrati al gusto, i quali tutti bisogna fuggirli, perche fanno dolor di testa, corrompono il fangue, fan li spiriti malenconici, & nuoce a tutto il corpo.

- or of the county of the coun

Fuini deboli chiamati acquosi, & oligofari, non tolerano troppo mistione di acqua, dano poco nutrimento, non riscaldano manisestame te, & per questo si possono dare a i sebricitanti senza pericolo; non ossendon la testa, essendo poco sumosi, & poco uaporosi, anzi mitigano il dolor di testa causato da humidità, & il dolor dello stomaco che procede da ardore.

m de giorno, in de orimo odore porche il

Dalle cose dunque sudette si può conclude re, che i uini potenti non conuengono alla con seruatione della sanità, come sono il magnaguerra, greco, corso, maluagia, moscatello, & simili, massime essendo grossi, & rossi, perche nutriscono troppo, & per questo si uede, che ne i luoghi doue sono buoni vini, vi sono gli huomini molto uiuaci, come in Gualdo.

EFFETTI DEL BVON VINO

moderatamente beuuto.

100 Il vino moderatamente beuuto, partutisce molte

molti co chequa manfuet tano, l'al fi scorda gno, raf allegrez mutail pio, di a grofoll to, &c allatto nutritic cottion gue, inc foluele petito. nuati, a ri, pro · fuperfly tichi de

EI

daile

co and

Il ui

gofari, , dano eftamé icitanti

tigano

cildo-

re.

oilogna

orrom-

ici, &

nclude lla con nagnallo, & erche , che

INO

no gli

urisce lte

molti commodi all'animo, & al corpo, percioche quanto all'animo si rende più sidele, & più mansueto, l'anima si dilata, gli spiriti si confortano, l'allegrezze si moltiplicano, & i dispiaceri fiscordano, chiarifica l'intelletto, eccita l'ingegno, raffrena la ira, leua la malenconia, induce allegrezza, viuifica gli spiriti, & dona audacia, muta i uitij in uirtù, facendo l'huomo di empio pio, di auaro liberale, di superbo humile, di pigro sollecito, di taciturno facodo, di gosso astuto, & conduce la mente humana dalla potenza all'atto. Quanto poi al corpo, conferisce alla nutritione, resiste alla putredine, aiuta la concottione, la digestione, & la generation del sangue, incide la flemma, fài membri coloriti, rifolue le nentosità, prouoca il sonno, eccita l'appetito, ingrassa i conualescenti, ristora gli estenuati, apre l'opilationi, concuoce i crudi humori, prouoca il sudore, & l'urina, apre la uia alle superfluità; onde a ragione sù il uino da gl'antichi de to Theriaca magna, essendo, che riscalda il cor freddo, & il caldo lo rinfresca, come an co affecca l'humido, & humetta il secco.

EFFETTIDELVINO beuuto immoderatamente.

Il uino beuuto fuor di modo, come fanno gli imbriachi, fa effetti contrarij, imperoche ge V 5 nera nera infirmità frigide, come sono apoplessia paralisia, letargo, mal caduco, spasmo, & tremore, offende la testa, perturba i sensi, snerna la memo ria, & sà morti repentine, quanto all'animo poi, il vino sà gl'huomini ignoranti, loquaci, ingiuriosi, forsennati, stupidi, homicidiali, & lussuriosi, corrompe la méte, risolue l'animo, distrugge le potentie, animali, & naturali, & se l'ebriacchezza si frequenta, apporra molte osses al cor po humano.

RIMEDI DELLI NOCVmenti del vino.

Per fuggire l'offese del vino, non simangino cose dolci, ne aperitiue, ma cose amare, & constrettiue; onde l'assentio preso innanzi, prohibisce la crapula, & l'embriachezza; & il medesimo fanno sette amandole amare, o un'insalata di fronde di cauli. Il zasserano beunto con sapa, i grani di mortella, & i cauoli mangiati l'opò, la radice dell'iringo parimente presa innanzi, sà il medesimo, come anco il porro, & l'amandoie di persichi presene sette auanti al cibo, & cotogna te, & altre cose astringenti dopò il cibo.

DEL VINO NVOVO.

Il vin nuouo chiamato mosto, è disficile a digerire

digerire il vétre, quale na difséter triméto

Iluin è caldo necchia quello, chenor i fensi, a mori, 8 no hun nuoce: che dif deipa no, or ne,&n ua po ueni, 8 maffin

VI

uecchi

Ilv

digerire, offende il segato, & gli intestini, gonsia il vetre, per la bollitione, che tà nel corpo, dalla quale nascono vetosità, prouoca l'orina, induce disseteria, sa sognar cose terribili, è di grosso nu trimeto, ma qsto ha di buono, che solue il vetre.

VIN VECCHIO.

Il uin uecchio quando passa di quattro anni, è caldo, & fecco nel terzo grado, & fempre inuecchiando acquista più calore. Il mignore è quello, che è odorifero affai, potente, spiritoso, che non fia amaro, nè acetolo, ma grato atutti i sensi, aiuta la virtù espulsina, risolue i mali humori, & la uentosità, è buono per quei, che hanno humori crudi nelle vene, & ne gl'altri nafi; nuoce a chi l'vsa molto, ai nerui, & al coito, per che dissecca il seme, perturba l'intelletto, offen de i pannicoli del ceruello, & impedisce il sonno, onde si deue adoperare per vso di medicine, & non per bere, & pur beuendone se ne beua por 6, & molto bene adacquato; nuoce a i gio ueni, & a quei, che son di calda completsione, massime la state, come conferisce l'inuerno a i necchi, & a i flemmatici. 1311 3 0, 511 5 0, 151

VINO DOLCE NVOVO.

Il vin dolce nuouo è caldo nel primo grado, V 6 & hu-

more, memo no poi, ingiuluffu-

Arugbriac-

alcor

c V-

angino
R conohibidesimo
ata di
sapa, i
pò, la
i, fà il

ficile a

togna

& humido temperatamente, è buono l'inuerno per i gioueni, per i colerici, & per quei c'hanno lo stomaco gagliardo, che ha gran sorze di unire, & cosortar li spiriti, prouoca il coito, perche genera molto sperma, ma è inimico a vecchi, & a'slemmatici; quando non è chiaro genera sangue seccioso, oscuro, & vaporoso, nuoce allo stomaco, & alle budella, & molte uolte sà uenire il slusso hepatico, onde si deue aspettare a beuerlo da se, ouero dalle tacchie dell'auellane, che lo san venir presto chiarissimo.

VINO DOLCE MATURO.

Questo uino è caldo nel secondo grado, & humido temperatamente. Il migliore è quello, che è di sostanza sottilissima, & alla uista lucidissimo, & trasparente; diletta mirabilmente al gusto, nutrisce molto & gioua al petto, & al pol mone, ma oppila gagliardamente il segato, & la milza, empie la testa, sà sete, & general, pietra nelle reni, & si conuerte in colera, onde il oleri ci non lo deuono usar in modo alcuno, ne quei c'hanno mal disposte le uiscere; a ivecchi l'inuerno è molto conueniente.

VINO BRVSCO.

Il uin brusco agrestino, pontico, stitico, & acerbo,

cerbo, fic ferenza,c l'austero p forbigno da gl'altri arriuano: do; fon b ria, al feg cato, rinfi stagnano cetofi,nè mente aff buoni per &perico aivecchi la tosse,n

Il uin relevante le refle franza lot franza lot bino; nutre leua la fin groffo gra la milza, t il negro c

negriauf

fangue, &

cerbo, si confondono tra di loro, per la poca di uerno ferenza, che è tra questi sapori: è ben vero, che nanno l'austero participa dell'amaro, & il pontico del i uniforbigno. I vini, che propriamente son bruschi erche da gl'altri uini, hanno tanto poco calore, che nó chi,& arriuano al primo grado, & son secchi nel secon a fando; son buoni per i gran caldi, nella febre diallosto ria, al fegato infiammato, & allo stomaco dissec nire il cato, rinfrescano, leuano la sete, sanano il flusso, euerstagnano il uomito, ma non bisogna che sian a-, che cetosi, nè molto austeri, ma che sian mediocremente astringenti, sottili, & poco colorati, e son buoni per i gioneni, c'hanno lo stomaco caldo, & per i colerici, & son nemici a i flemmatici, & a ivecchi, peroche stringono il petto, fan uenir 0,8

sangue, & impediscono il sudore.

VINO ROSSO.

la tosse, non dan buon nutrimento, ne fan buon

Il uin resso è caldo nel fin del primo grado, del reste è téperato; il buono è quel che è disostariza sottile, splendido, &chiaro, simile a vn ru bino; nutrisce molto bene, genera buo sangue, leua la sincope, & sà piaceuoli i sogni la notte, il grosso graua lo stomacho, nuoce al fegato, & al la milza, facedo opilationi, & tardi si digerisce; il negro dolce è più nutritiuo, & più opilatino; i negri austeri, generano humori melanconici: i

roffi

ni l'in-

rello.

lucinte al

al pol

pietra

equel

coleri &

,8: 2-

rossi dolci son pettorali; rossi assai chiari, & raspanti fanno orinare.

VINOBIANCO.

Il vin di color di cedro si chiama bianco, è odorifero, & potente, è caldo nel principio del secondo grado, & secco nel primo. Non vuol es ser di più d'vn'anno, perche sarebbe troppo cal do, sia splendido, & lucido, & fatto d'vue matu re,nate nelle colline. Resiste a i veleni, & alia pu tredine, purga le vene de gl'humori corrotti, fa buon colore, accresce le forze, rallegra il cuore. & conforta il calor naturale, prouoca l'orina, il fudore, sa dormire, gioua alla quartana, al la diaria, & a i conualescenti, conforta lo stoma co. & vsandosi connenientemente ben tempera to con l'acqua, conferisce in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni completione, pur che non sia troppo vecchio, & non se ne bena troppo, perche nuoce a chi ha la testa, & gli a tri membri deboli.

K ASPATI.

Iraspati fatti divino ottimo, son molto buo ni, perche quella mordicatione gagliarda congionta col sapor dolce, o altro sapor di uin buo no, prouoca l'orina, sa digerire il cibo, risueglia l'appetiro, & non lascia ascendere alla testa i sumi del cibo.

ACQV 1-

Gli ac fendon l che prefi ferentie quali ne uanda fa deran po

VII

ranno ac

Prend mato, vii tartaro alla quar bibo, & l prendafi do tant ivoi regi pizziche chio cor quale fu fempre.

state fine

ACQVATI.

Gli acquati son poco grati allo stomaco, offendon la testa, ma quel che hanno di buono è che presto si rendon per vrina; sono molte le differentie loro, secondo la uarietà dell'une, dalle quali nengon le vinacce, che se faran dolci, la be uanda sarà molto più soane, & più tosto si renderan per vrina; ma il contrario sarà se l'une saranno acerbe, & acide.

VINOARTIFICIALE, per poueri, & per infermi.

Prendesi di aceto, di mel purgato, cioè schin mato, vua passa, o zibibo, o vua cotta an libr. ij, tartaro poluerizato 3. vj. si fan bollir in acqua alla quantità d'un barile, sin che sia crepato il zi bibo, & l'a qua sarà rossa, lasciasi freddare, poi prendasi in'altro barile di vino rosso, aggiungedo tant'acqua chiara, quato basta a tarlo soaue. Por regli sa la concia, pigliando tre oua, & va pizzichetto di sale, si sbatta con acqua in vn sec chio con la scopa, sin che facci gran schiuma, la quale subito si metta nel barilone, mescolando sempre. L'inuerno dura un mese e poco più, la state sino a venti giorni.

VINO

i,& ra-

nco, è ipio del vuol ef ppo cal le matu calia pu rotti, fa a il cuo-ca l'ori-rtana, al

empera o, ad oche non troppo, ri mem-

olto buo
da conuin buo
rifueglia
esta i fu-

VINOCONTRALA PESTE, per i ricchi.

Prendesi di radici di tormentilla, di bistorta, di uincetossico, di dittamo bianco, di cinque foglio, di zedoaria, ana dramme due e meza, scor dio manip.mezo, bolo arm.or.once meza, feme di acetosa, di coriadri preparati, di basilico ana dramme tre, seme di cedro mondo drama vna e meza, frondi di cardo fanto dramme due, can fora dramme meza, zafferano scropolo mezo. L'herbe si tagliano, & l'altre cose si pestano grof samente, & ligate in tela di lino sottile, candida, & monda s'infondono in otto libre di buon uin bianco chiaro, & odorifero, per dui giorni continui, poi leuato il bottone, & colato il uino, gli si gertino sopra sei once di siroppo d'agro di ce dro, & si mescoli bene, finche s'incorpori bene il tutto, & si serbi all'vso.

Peripoueri.

Si prenda vn manipolo di radici d'e ulo peste alquanto, & altrettante frondi di ruta capra ria, s'infondano in lib. 8. di vin bianco, per 24. hore, in un fiasco di uetro ben coperto, & serbisi all'vso.

Di questi vini si piglia un buon bicchier la mattina nell'vicir di casa, presa prima una di queste rotule.

Pren-

bistorta, polo unc na scrop riandri p tie di ele zuccaro

Quan to,messo messo ne ti sopra mi tutta Sifa!

ti, ana dr dui, stor dram.du za, scord

Víced
palla fatt
pro cóca
ta per ti
un pezzo
feritto; pi
una, di ca
za rara, 8
fimo, 8 c
dell'altro

polito, ha

istorta, que foza,fcor a, seme lico ana

STE

ima viia lue, can mezo. no grof andida, uon uin ni conino, gli ro di ce ribene

ulo pea capita per 24. & fer-

chier la una di

ren-

Prendasi di uincetossico, di tormentilla, di bistorta, zedoaria, & dittamo bianco, ana scro polo uno, di bolo armeno, di terra figillata, ana scrop.uno e mezo, di seme d'acetosa, di coriandri preparati mondi, ana scropoli duo, spe tie di elettuario di gemme, dramma meza, co zuccaro quanto basta, dissoluto in acquarosata, & di acetofa, si facci confettion in rotule.

Quando la mattina l'huomo è leuato di let to, messosi le calze, e'l giuppone, stia dritto, & messo nel scaldaletto pieno di bragia, ui si getti sopra della poluere infrascritta, & si profumi tutta la persona, poi si finisca di vestire.

Si fa la poluere di legno fanto, di sandali tut ti, ana dramma vna e meza, legno aloe, scrop. dui, storace calamita, laudano, belzui, ana dram.due, aloe hepatico, mirra, ana once meza, scordio dramma una e meza.

Vscédo di casa si porti sempre in mano vna palla fatta a corno di legno di sassafras, o gine pro coca la, che si possa aprire, & che sia bugia ta per tetto con molti fori, & dentro si tenga un pezzo di spogna bagnata nell'aceto infrascritto; Prendesi della poluere sopradetta onc. una, di cafora scropolo mezo, si leghino in pez za rara, & s'infondano in una lib. d'aceto fortis simo, & come non ui è più aceto, ui s'agginnga dell'altro. Dell'altre cose pertinenti a questo p posito, habbiamo trattato a pieno nel nostro li bro della Peste, & nel libro dell'acque, & uini Medicinali, & più a pieno nel nostro Theatro delle piante.

the second of the de l'ini.

VARII MODI DI LVBRICARE

commendatie cales el giuppone, lua lereo, co Al mangiare si radunano molte superflui tà ne i corpinostri, parte delle quali si co fumano co l'effercitio, & parte ne resta nel cor po, donde có qualche arte bifogna canarle fuo ri Sono queste superfluità diverse, come da di uersi luoghi procedono, & tali sono gli sputi, i mocci del naso, i sudori, l'orine, gli escrementi del vetre, & altre sporcitie del corpo, che se no si cacciano fuori, generano molti mali, come opilationi, febri, dolori, & posteine & per que Ro co ogni studio bisogna euacuari. o p natu ra, o per arte; p natura vlando cibi humidi, & l quidi;per arre, pigliado qualche clistero la sta te fatto co oglio molato, o rosato; & l'inuerno con oglio cómune, o d'amandole dolci, ouero facendo una supposta di butiro, empiédo vna fistula di piombo lunga un palmo, vn dito gros fa, empita di butiro, con vn poco di fale, & poi co un stile spingere il butiro in alto; l'altro mo doe Di cibotmez davis onc uero firo pranfo, u predano che brod prafo, eli no nel pri damalcer domanna dimercu nelli, pigl si preda i fatto a fo manna, be cotti, di fena, e reiterata piglimez è foaue a po Si bui polipodi cia, poco ra:Prend co dilige mezza, d

d'anisi di

do

e, & uini Theatro

CARE

uperflui nali si có inel cor arle fuo ne da di i souti, i rementi heleno , come perque o p natu nidi,&li ro la sta inuerno i, ouero iédo vna

lito grof

le,&poi

do

do e: Di sopra si prenda mezza hora auanti al cibo; mezza oncia di fior di cassia; onero si pré davironcia e mezza di mel rofato folutiuo: ouero siroppo rosato solutino, tre hore auanti pranfo, una volta, o due la settimana, ouero si predano quindici sebestini, esi lessino in qualche brodo, il qual si bena quattro hore auanti prafo, e li sebestini asperti di zuccaro, si predano nel principio del mangiare, in vece di pruni damascenijouero si prenda mezza oncia di rodomanna, fatta di zuccaro, di rugiada, di rofe, dimercuriale, & di cauli, facedone rotule, o ca nelli, pigliandone mezza oncia all'alba; ouero si preda il nostro elettuario, detto durantino, fatto a foggia di cotognata, co egual parte di manna, & di polpa pruni damasceni freschi, be cotti, & passati per setaccio, & co infusione disfena, e di polipodio, có anisi, &cinnamomo, reiterata tre volte, si faccia elettuario, & se ne pigli mez, a oncia, nel principio del prafo, che è foaue a gulto, & séza molestia muone il cor pe Sipuò pigliare ancora de i manuschristi, di polipodio, o di sena, alla quantità di mezza on cia, poco auanti al cibo, & fi fà in questa manie ra: Prendonfi di polipodio quercino, mondato có diligétia, once quattro, di zenzeuero, once mezza, di seme di finocchio dolce, drame vna, d'anisi drame due, d'una passa dolce, once vna, cuocansi seco do l'arce, leggi mente spremé dos

do; si prenda di questa espressione libre vna di zuccaro, once otto, di coralli rossi preparati, drame una e mezza, di perle preparate, scrupo li quattro, esi saccia consettione in rotule.

A questo proposito giona ancora subito auanci pranso, mangiar mezza oncia di manna Calabrese, o beuerla con un poco di brodo; ua le ancora questo electuario, fatto in questa ma niera: Si prende di succo di rose libre vna, di succo di mercorella, di malua, di cauoli, e di bieta, ana oncie otto, si colano, e poi si cuocano, sospendendo nel mezzo un bottone, farto di dramme diece, di mastice fresca, e molle, fin che i sughi venghino a spessezza di mele, eleua to il mastice si serue all'uso; la sua dose è da mezza dramma, fino a una dramma intiera in bolo, ouero (& è cosa regia) si dissolua la manna in acqua di borragine, di modo che l'acqua sia, poi si stilli a bagno caldo, in boccia di uetro, & ne uiene un'acqua purissima & candidis fima, della quale se ne prenda una o cia fino a due, la sera nel principio della cena, o la macri na per sei hore auanti pranso.

IL FINE inguines

danish digital the damagent following

cuccanlification and large

re vnasdi eparati, otulcado Subito adi manna rodo;ua uesta ma vna, di ioli, e di fi cuoca-ne, fatto nolle, fin le, eleua ose è da ntierain la manl'acqua ia di uer ia fino a la matri House b



